MANUALE DI INSTALLAZIONE E UTILIZZO **IT**

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION **FR**

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG **DE**

INSTALLATION GUIDE **EN**



# EASY

Sunday®
The new way of grilling



8901223100

# INDICE

INTRODUZIONE.................................................................... 3

1-AVVERTENZE E CONDIZIONI DI GARANZIA.................................................................... 4

2-INFORMAZIONI INTRODUTTIVE.................................................................... 7

3-CARATTERISTICHE TECNICHE ....................................................................10

4-TRASPORTO E INSTALLAZIONE ....................................................................11

5-FUNZIONAMENTO ....................................................................14

6-LE SICUREZZE ....................................................................15

7-PULIZIA ....................................................................16

8-MANUTENZIONE A CURA DELL'UTENTE....................................................................17

9-ARRESTI ....................................................................19

10-ANOMALIE E RIMEDI....................................................................20

11-ACCESSORI ....................................................................21

12-CONSIGLI PER LA COTTURA....................................................................22

13-SCHEMA ELETTRICO....................................................................25

# INTRODUZIONE



Gentile Cliente,
vogliamo ringraziarla per la preferenza che ha voluto accordare ai nostri prodotti. Il nostro obiettivo è coniugare la tecnologia con la semplicità di utilizzo e, soprattutto, con la sicurezza.

Per un funzionamento ottimale, Le consigliamo di leggere con attenzione il presente libretto prima di effettuare la prima accensione. Nell'eventualità dovessero sorgere dubbi oppure problemi, La invitiamo a rivolgersi al rivenditore che le assicurerà la massima collaborazione.

## REVISIONI DELLA PUBBLICAZIONE

Il contenuto del presente manuale è di natura strettamente tecnica e di proprietà della MCZ Group Spa.
Nessuna parte di questo manuale può essere tradotta in altra lingua e/o adattata e/o riprodotto anche parzialmente in altra forma e/o mezzo meccanico, elettronico, per fotocopie, registrazioni o altro, senza una precedente autorizzazione scritta da parte di MCZ Group Spa.
L'azienda si riserva il diritto di effettuare eventuali modifiche al prodotto in qualsiasi momento senza darne preavviso. La società proprietaria tutela i propri diritti a rigore di legge.

## CURA DEL MANUALE E COME CONSULTARLO

- Abbiate cura di questo manuale e conservatelo in un luogo di facile e rapido accesso, per tutta la vita del libretto.
- Nel caso in cui questo manuale venisse smarrito o distrutto o fosse comunque in cattive condizioni richiedetene una copia al vostro rivenditore oppure direttamente al Costruttore specificando i dati di identificazione del prodotto.
- Una voce fondamentale o che richiede un'attenzione particolare viene riportata con il "testo in grassetto".
- "Il testo in corsivo" si utilizza per richiamare la Vostra attenzione su altri paragrafi del presente manuale o per eventuali chiarimenti supplementari.
- La "NOTA" fornisce al lettore informazioni aggiuntive sull'argomento.

## SIMBOLOGIA PRESENTE SUL MANUALE

| | |
|---|---|
| | **ATTENZIONE PERICOLO DI FOLGORAZIONE:**<br>Segnala al personale interessato che l'operazione descritta presenta se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire uno shock elettrico. |
| | **INTERVENTI STRAORDINARI:**<br>Eventuali interventi di manutenzione evidenziati dal simbolo qui sopra, sono da richiedere al Rivenditore Autorizzato. |
| | **ATTENZIONE:**<br>Questo simbolo di avvertenza indica di leggere attentamente e comprendere il messaggio a cui è riferito poiché **la non osservanza di quanto scritto, può provocare seri danni al forno e mettere a rischio l'incolumità di chi la utilizza.** |
| | **INFORMAZIONI:**<br>Con questo simbolo si intende evidenziare quelle informazioni importanti per il buon funzionamento del prodotto. Una mancata osservanza di quanto prescritto comprometterà l'utilizzo del prodotto e il funzionamento risulterà insoddisfacente. |

# 1-AVVERTENZE E CONDIZIONI DI GARANZIA



- **L'installazione, la verifica del funzionamento e la manutenzione vanno eseguite esclusivamente da personale qualificato o autorizzato.**
- **Installare il prodotto secondo tutte le leggi locali, nazionali e le Norme vigenti nel luogo, regione o stato.**
- **Questo apparecchio non è utilizzabile da persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o con scarsa esperienza e conoscenza a meno che non siano sorvegliati od istruiti sull'uso dell'apparecchio dalla persona che ne è responsabile per la sicurezza.**
- Per il corretto uso del prodotto e delle apparecchiature elettroniche ad essa collegate e per prevenire incidenti si devono sempre osservare le indicazioni riportate nel presente libretto.
- **L'apparecchio non deve essere utilizzato come inceneritore. Tassativamente vietato l'utilizzo di combustibili liquidi per l'accensione del fuoco.**
- Prima di iniziare qualsiasi operazione, l'utente o chiunque si appresti ad operare sul prodotto dovrà aver letto e compreso l'intero contenuto del presente libretto di istruzioni.
- Il prodotto deve essere destinato solamente all'uso per il quale è prevista. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Non utilizzare il prodotto come scala o struttura di appoggio.
- Non mettere ad asciugare biancheria sul prodotto.
- Ogni responsabilità per un uso improprio del prodotto è totalmente a carico dell'utente e solleva il produttore da ogni responsabilità civile e penale.
- Qualsiasi tipo di manomissione o di sostituzione non autorizzata di particolari non originali del prodotto può essere pericoloso per l'incolumità dell'operatore e sollevano il produttore da ogni responsabilità civile e penale.
- Gran parte delle superfici del prodotto sono molto calde (porta, maniglia, vetro, tubi uscita fumi, ecc.). Occorre quindi evitare di entrare in contatto con queste parti senza adeguati indumenti di protezione o appositi mezzi, come ad esempio guanti a protezione termica.
- E vietato far funzionare il prodotto con la porta aperta.
- Non toccare il prodotto con le mani umide, trattandosi di un apparecchio elettrico. Togliere sempre il cavo prima di intervenire sull'unità (se previsto).
- Il prodotto deve essere connesso elettricamente ad un impianto munito di efficace conduttore di terra.
- L'impianto deve essere dimensionato adeguatamente alla potenza elettrica dichiarata del prodotto.

# 1-AVVERTENZE E CONDIZIONI DI GARANZIA



## AVVERTENZE OPERATIVE

- Spegnere il prodotto in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Installare il prodotto in luoghi aperti adeguatamente protetti contro l'incendio e predisposti di tutti i servizi quali alimentazioni (aria ed elettriche) e scarichi per i fumi.
- Non usare sostanze volatili e/o infiammabili (benzina, alcool, ecc) per l'accensione del fuoco.

## INFORMAZIONI

- Per qualsiasi problema rivolgersi al rivenditore o a personale qualificato ed autorizzato dal produttore ed in caso di riparazione esigere parti di ricambio originali.
- Controllare e pulire periodicamente il condotto di scarico dei fumi secondo quanto prevede la normativa vigente nel paese d'installazione.

## CONDIZIONI DI GARANZIA

Il produttore garantisce il prodotto, **ad esclusione degli elementi soggetti a normale usura** (riportati nel paragrafo "LIMITI"), per la durata di due anni dalla data di acquisto che viene comprovata da un documento probante che riporti il nominativo del venditore e la data in cui è stata effettuata la vendita, l'inoltro del certificato di garanzia compilato entro 8 gg. e se il prodotto è stato installato e collaudato da installatore specializzato e secondo le dettagliate istruzioni indicate nel libretto di istruzioni in dotazione al prodotto. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita **delle parti riconosciute difettose all'origine per vizi di fabbricazione**.

## LIMITI

Non rientrano in garanzia le parti soggette a normale usura quali: guarnizioni, i particolari asportabili, le manopole, le lampade, le parti in vetro, la piana refrattaria e gli eventuali accessori e materiali usurabili come griglie del fuoco, flaps per fiamma, cassetti della cenere. Le parti sostituite saranno garantite per il rimanente periodo di garanzia decorrente dalla data di acquisto del prodotto. **In particolare i vetri sono garantiti fin quando, l'installatore autorizzato, ne attesta la perfetta integrità nel momento in cui la posa in opera è ultimata**.

## ESCLUSIONI

**Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di errata manutenzione, di installazione non conforme con quanto specificato dal produttore (vedi capitoli relativi in questo manuale d'uso). In caso di inefficienza del prodotto rivolgersi al rivenditore e/o all'importatore di zona.**
Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel libretto istruzioni e concernenti, specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio. La garanzia decade in caso di danni recati per manomissioni all'apparecchio, agenti atmosferici, calamità naturali, scariche elettriche, incendi, difettosità dell' impianto elettrico ed idraulico e da assenza o non corretta manutenzione secondo istruzioni del costruttore.

## RICHIESTA DI INTERVENTO

La richiesta di intervento deve essere inoltrata al rivenditore il quale provvederà ad inoltrare la chiamata al servizio assistenza tecnica del produttore.

## AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC E SUCCESSIVE MODIFICHE 2003/108 /CE.

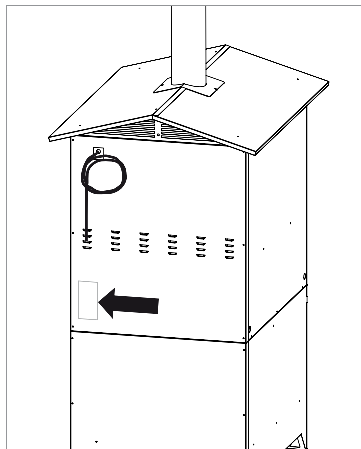


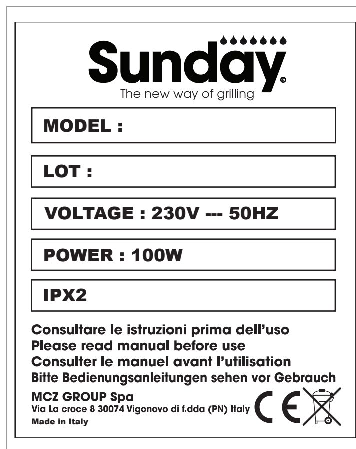
Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente l'apparecchio consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli apparecchi, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

# 2-INFORMAZIONI INTRODUTTIVE

I Forni della linea EASY sono stati realizzati in conformità alla Direttiva CEE 98/37 (ex 89/392 e sue modifiche)e la norma EN60335-1.

## IDENTIFICAZIONE FORNO



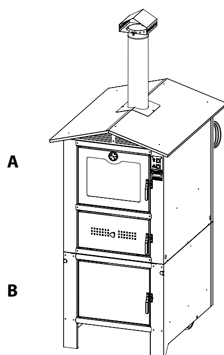



Per qualsiasi comunicazione con il Costruttore o Rivenditore di zona, citare sempre il MODELLO e il N° di LOTTO scritte sull'etichetta posta dietro il forno.

## NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

Al ricevimento controllare che:
1) Gli imballi siano integri.
2) La fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine.
3) Non vi siano danni al forno e agli accessori.

**DESCRIZIONE:**
A = FORNO DA ESTERNO
B = CARRELLO PORTALEGNA




### DESCRIZIONE FORNO

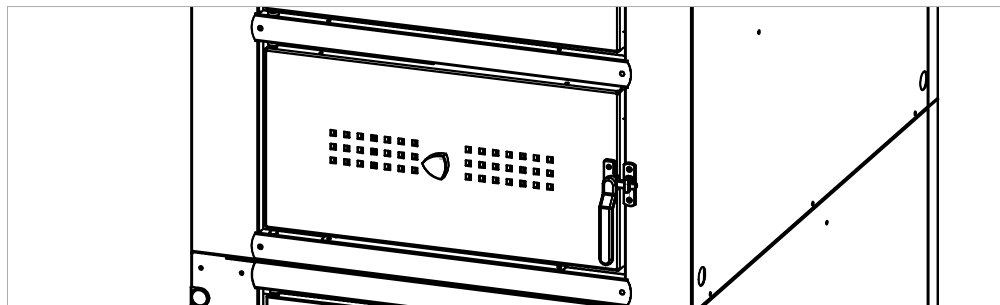
Il forno della Linea EASY, è un forno a legna, a fuoco indiretto e cottura continua ventilata.
Questa caratteristica lo distingue dagli altri forni tradizionali - a fuoco diretto - in quanto, la camera di combustione è completamente separata dalla camera di cottura, permettendo di cuocere i cibi evitando il contatto con fumo o cenere. La ventilazione nella camera di cottura distribuisce il calore in maniera uniforme su tutto il volume interno.

### LA STRUTTURA

Tutta la struttura del forno, compresi i mantelli, sono realizzati in lamiera alluminata verniciata.

Il **carrello portalegna** è dotato di un ampio vano con ruote e manici, per facilitarne lo spostamento.

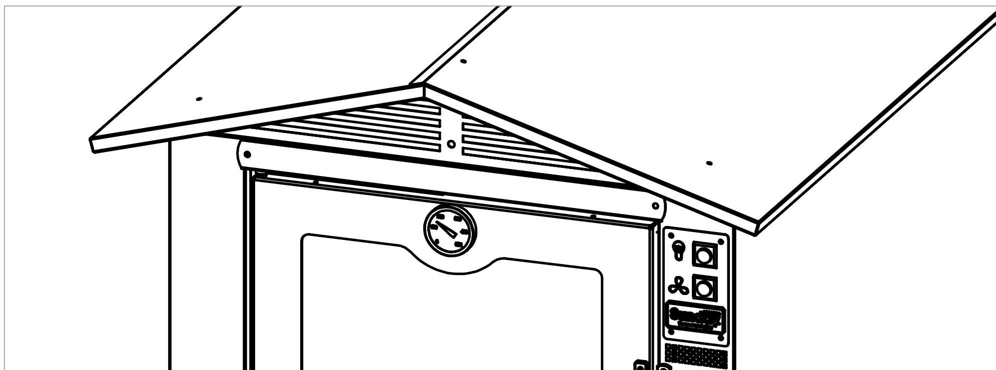
Lo sportello della **camera di combustione**, con griglia di regolazione dell'aria. Muovendo la leva a destra la griglia si apre, questo permette all'aria di entrare. Viceversa muovento la leva a sinitra la griglia si chiude.



**La luce interna** al forno permette di vedere i cibi ed il loro grado di cottura.

**La camera di cottura** in ACCIAIO INOX AISI 430 ha la possibilità di essere completamente smontata e lavata, per garantire la massima igiene.

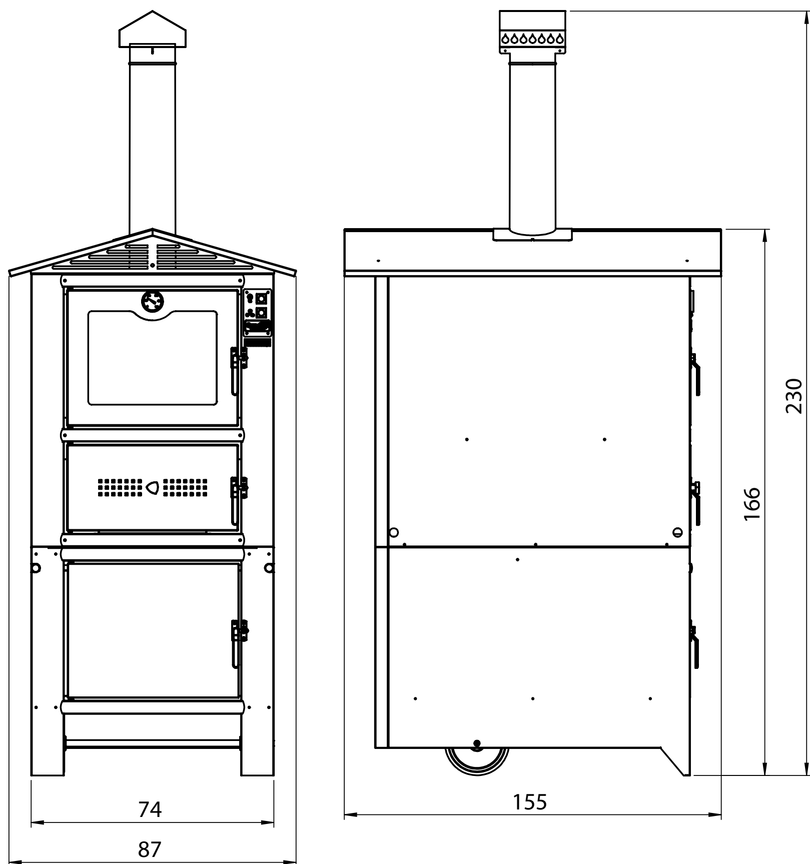
**Un termometro esterno,** posto sopra lo sportello della camera di cottura ne indica la temperatura interna.



Il consumo medio per portare il forno a **300 °C** è di circa 1,5-2 Kg di legna all'ora, pari a 40-60 minuti di cottura. La temperatura massima che il forno può raggiungere, è di 300 °C, oltre questa temperatura si possono creare danni alla struttura.

Il forno **EASY** è stato progettato per funzionare con legna naturale e stagionata. Ogni altro utilizzo, diverso da quanto riportato in questo manuale, è da considerarsi uso improprio.

# 3-CARATTERISTICHE TECNICHE




Peso:
210 kg

Tensione di alimentazione:
230V 50Hz

Potenza:
100W

Forno alimentato a legna consumo orario: 1,5-2kg/h



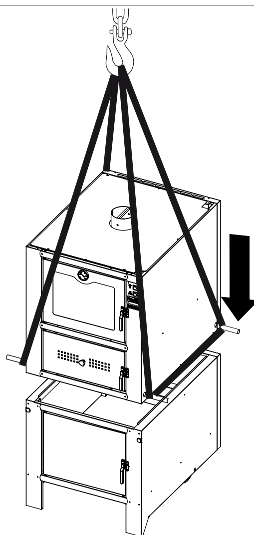
***Prima dell'installazione del forno, il cliente deve assicurarsi che il pavimento dove verrà installato, sia livellato, che ne possa sopportare il peso e che vi siano le predisposizioni tecnologiche richieste.***

Munirsi di un mezzo di sollevamento adeguato e di funi in fibra con portata nominale 500 Kg cadauna. Posizionare le 4 aste di ferro (in dotazione) negli appositi fori e imbracare con le funi.

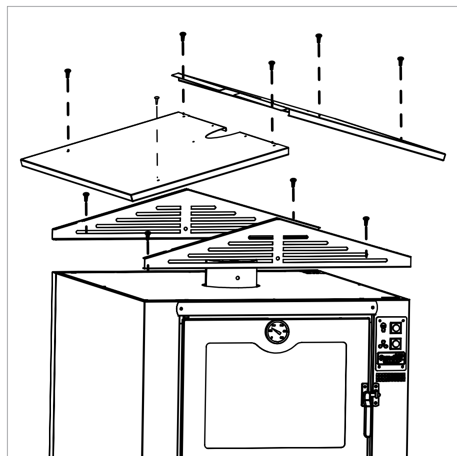


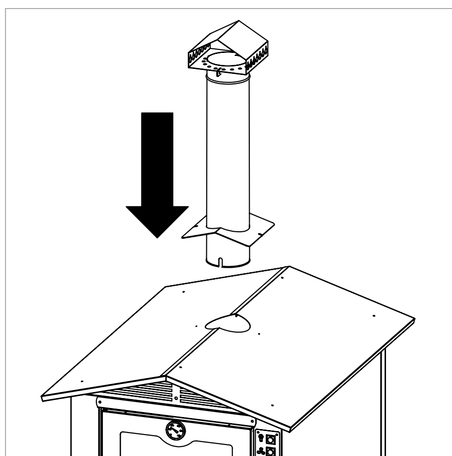
***ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO!***
***Allontanare qualsiasi persona dalle vicinanze.***

Posizionare il forno sopra il carrello, facendo attenzione d'inserirlo nelle apposite guide.
Sganciare le funi e/o togliere le 4 aste di ferro dalle guide.



Per montare il tetto nell'alloggiamento sopra il forno, inserire il pannello anteriore e posteriore fissandoli con le 4 viti in dotazione. Appoggiare sopra le 2 lamiere per il tetto sormontandole leggermente e fissarle con 6 viti come indicato in figura. Inserire il comignolo e , per una maggiore tenuta, fissare le alette laterali al tetto con 2 viti.





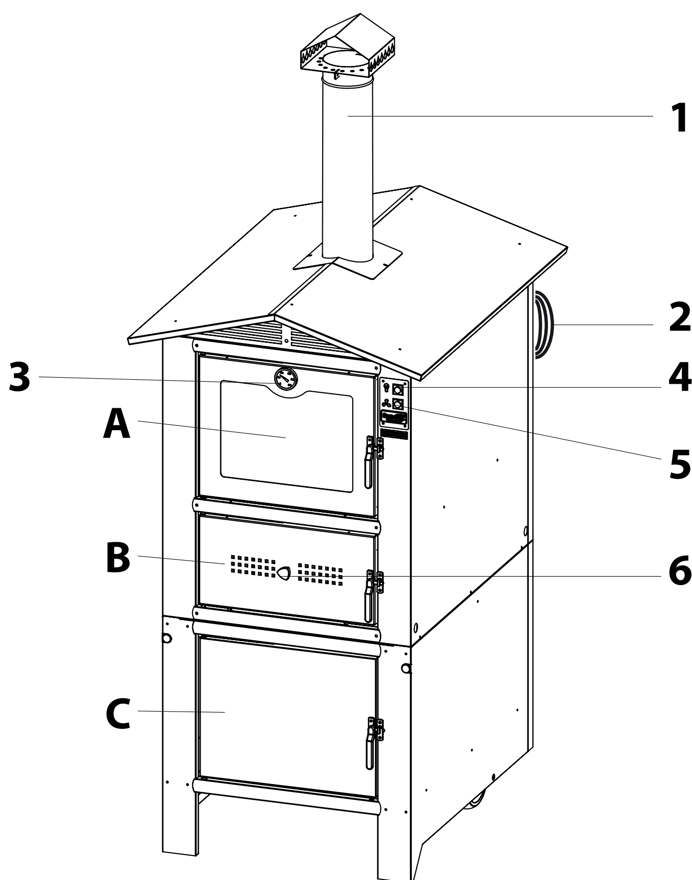
Per eventuali piccoli spostamenti tirare il forno per i manici e mai spingerlo (operazione da farsi esclusivamente a forno freddo e spento).



***ATTENZIONE PERICOLO DI RIBALTAMENTO!***
***Alzare il forno Max. 6 cm. circa da terra, salvo ostacoli per evitare ribaltamenti.***

## 4-TRASPORTO E INSTALLAZIONE

### PANNELLO COMANDI E PARTI DEL FORNO



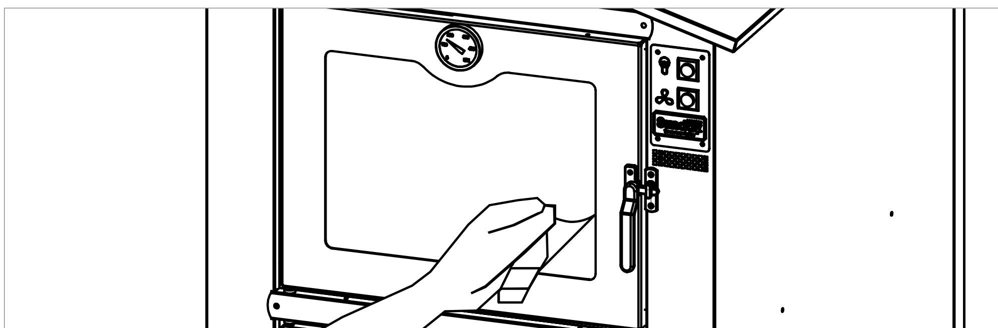

| | |
|---|---|
| **1 - SCARICO FUMO** | Si collega alla canna fumaria e permette l'uscita dei fumi di scarico |
| **2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE** | Permette di allacciare il forno alla presa di rete, ed avere i servizi desiderati (luce, ventilazione ecc.). |
| **3 - TERMOMETRO** | Indica la Temperatura interna nella Camera di Cottura. |
| **4 - INTERRUTTORE LUCE** | Permette di accendere e spegnere la luce interna alla Camera di Cottura. |
| **5 - INTERRUTTORE VENTILAZIONE** | Permette di accendere e spegnere la ventola all'interno della Camera di Cottura. |
| **6 - COMANDO ARIA COMBUSTIONE** | Si utilizza per controllare la combustione della legna, all'interno della Camera stessa. |
| **A - SPORTELLO CAMERA COTTURA** | Si accede alla Camera di Cottura per porre, prendere o controllare i cibi. |
| **B - SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE** | Si accede alla Camera di Combustione per il caricamento della legna, per il controllo del fuoco. |
| **C - SPORTELLO CARRELLO** | Si accede al Carrello per porre o prendere legname o altro. |

## PRIMA ACCENSIONE



***ATTENZIONE!***
***Leggere attentamente le prescrizioni di sicurezza***

La prima accensione deve essere eseguita da un installatore.
Rimuovere la eventuale plastica posta sul vetro dello sportello camera di cottura (A).



Effettuare una verifica generale sugli allacciamenti, nonchè sul funzionamento di tutti i comandi.

**NOTA!**
PRIMA DI CUCINARE NEL FORNO EASY, È NECESSARIO ACCENDERLO SENZA CIBI ALL'INTERNO, PER 2 VOLTE, COSÍ DA PERMETTERE L'USCITA DI ODORI SGRADEVOLI PRODOTTI DAI COMPONENTI NUOVI.

Assicurarsi che tutte le protezioni ed accessori interni ed esterni, siano montati. Aprire lo SPORTELLO della CAMERA DI COMBUSTIONE (B); alloggiare al centro o in fondo della stessa poca legna asciutta e di piccolo taglio, ed accendere il fuoco.

Chiudere lo sportello e assicurarsi che il COMANDO ARIA COMBUSTIONE (6), sia su "aperto" cioè verso destra.

Far arrivare la temperatura del forno a 200 °C., visibile sul TERMOMETRO (3).

Aprire di tanto in tanto, lo SPORTELLO CAMERA DI COTTURA (A), così da permettere l'uscita dei fumi e degli odori sgradevoli, prodotti dal materiale nuovo.

Mantenere il fuoco acceso per 2 ore ed assicurarsi che non superi MAI i 300°C.

Lasciare spegnere il fuoco e lasciare raffreddare il forno completamente.

Ripetere i punti sopra citati, quindi scaldare il forno a 300 °C per 1 ora.

Lasciare spegnere il fuoco e lasciare raffreddare il forno completamente.

A questo punto il forno EASY **è pronto, ed è possibile cucinare**.

# 6-LE SICUREZZE



***Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia, staccare la spina di alimentazione dalla presa di rete ed attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.***

- È fatto obbligo al cliente di verificare che l'impianto elettrico di rete, dove il forno verrà installato, sia fornito di una buona messa a terra e di un impianto a norme provvisto d'interruttore differenziale (salvavita).
- In caso contrario adeguare l'impianto.
- Non manomettere o deteriorare i dispositivi di sicurezza, ne rimuovere o nascondere le etichette di avvertimento, né modificare le caratteristiche del forno.
- Ogni 250 ore di funzionamento o quando la Camera di Combustione fa fumo, pulire la canna fumaria, la camera di combustione, il tubo e lo scarico fumo con valvola.
- Posizionare la legna sempre al centro o in fondo alla Camera di Combustione e mai frontalmente.
- Il forno EASY non deve MAI superare la temperatura maggiore di 300° C.
- In caso si debbano sostituire pezzi usurati e/o rotti, richiedere sempre ricambi originali al Rivenditore Autorizzato.
- Non spegnere MAI il fuoco con acqua, si potrebbero deformare parti importanti della struttura.
- Mantenere tutti i dispositivi efficienti e in sicurezza, fino alla fine della vita del forno.

# 7-PULIZIA

IT



***ATTENZIONE!***
***Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia spegnere tutti gli interruttori.***

Staccare la spina di alimentazione dalla presa di rete **ed attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.**
Munirsi di un aspiratore.

## PULIZIA CAMERA DI COTTURA

Quando si presenta la necessità, pulire la camera di cottura nel seguente modo:
Togliere i piani intermedi e la piana inferiore.
Togliere i supporti piani di cottura.
Lavare con prodotti detergenti adatti alla pulizia dei forni o dell'acciaio inox.
Pulire con un aspiratore i residui della cottura che si formano sotto la piana inferiore.

**Per la pulizia, non usare sostanze abrasive, pagliette metalliche o altro di simile.**

## PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE



***ATTENZIONE!***
***Questa operazione va eseguita solamente quando il forno è completamente freddo.***

Ad ogni accensione pulire la camera di combustione nel seguente modo:
Sfilare parzialmente il cassetto della cenere.
Sfilare parzialmente la griglia del fuoco.
Far cadere con l'attizzafuoco la cenere residua della griglia del fuoco nel cassetto della cenere e reinserire la griglia del fuoco fino in fondo.
Sfilare completamente il cassetto della cenere, assicurandosi che non ci siano tizzoni accesi.
Svuotare il cassetto della cenere, pulire il vano, e reinserirlo nell'alloggiamento fino in fondo.

## PULIZIE ESTERNE

Pulire le pareti esterne verniciate con una spugna (non abrasiva) imbevuta di detergente non agressivo. Questa operazione può essere fatta ogni qual volta si presenti necessità.



***ATTENZIONE!***
***Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia, portare gli interuttori del forno in posizione "0" (Zero).***

Disinserire la spina di alimentazione dalla presa di rete **ed attendere che il forno abbia raggiunto** la temperatura ambiente.

## LUBRIFICAZIONE

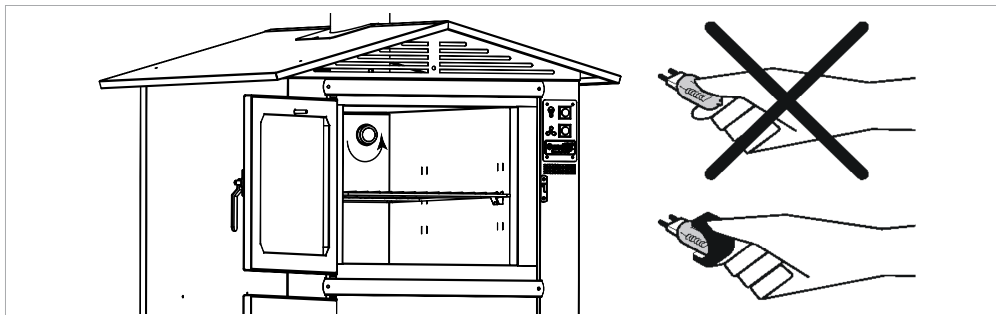
Oliare periodicamente le cerniere degli Sportelli A, B, C

Per lunghi periodi di inutilizzo, pulire la camera di combustione (B) come descritto nella parte "PULIZIA DELLA CAMERA DI COMBUSTIO-INE".

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA

Prima di effettuare qualsiasi operazione staccare la spina dalla presa di corrente.

Svitare il vetro protettivo della lampada.



Estrarre la lampada rotta.

Munirsi di lampada dello stesso tipo di quelle istallate, **LAMPADA ALOGENA TIPO G9 230V-25W** facendo attenzione a non toccarla a mani nude, inserirla nell'alloggiamento.

Avvitare il vetro protettivo.

Inserire la spina del CAVO DI ALIMENTAZIONE (2) nella presa di rete.

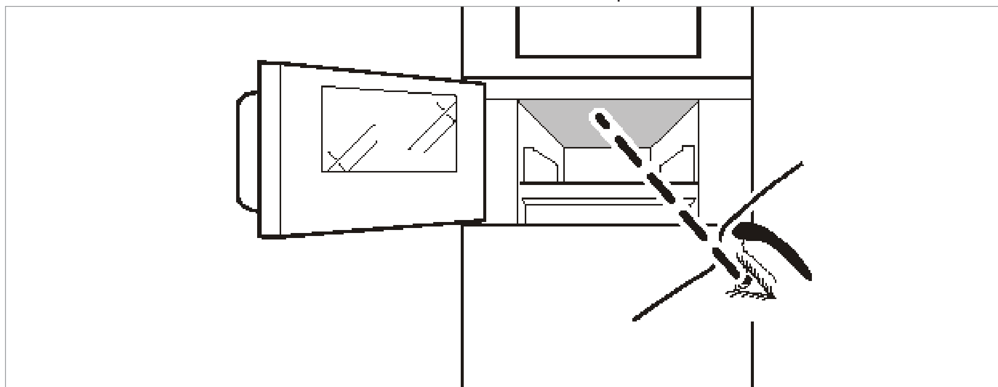
## CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE

Questa operazione deve essere effettuata ogni mese.

Aprire lo SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE (B).

Con una torcia o quando il fuoco è acceso, verificare lo stato della lamiera nel cielo della CAMERA DI COMBUSTIONE (B).

- Se s'intravedono dei fori sulla lamiera chiamare il Vostro Rivenditore Autorizzato per la **sostituzione**.



Per qualsiasi altra MANUTENZIONE STRAORDINARIA, rivolgersi al Vostro Rivenditore Autorizzato.

# 9-ARRESTI



## ARRESTO

Spegnere gli interruttori.
Staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa di rete.
Verificare che all'interno della camera di cottura "A" non ci sia rimasto del cibo.
Verificare che all'interno della camera combustione "B", non sia presente fuoco e che la brace sia spenta.



***AVVERTENZA!***
***Per non deteriorare la struttura, NON spegnere MAI il fuoco con acqua.***

Attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.
Pulire il Cassetto dai residui della combustione. (Vedere parte "7- PULIZIA").

## ARRESTO PER MANCANZA DI TENSIONE

**NOTA!**
**In caso di mancanza di Tensione si può continuare ad utilizzare il forno.**

La tensione di rete nel forno EASY, alimenta la luce interna e la ventilazione interna.

## 10-ANOMALIE E RIMEDI

IT

**ANOMALIA:**
Il forno fà fumo.

**RIMEDIO:**
Pulire lo scarico fumi ed il relativo tubo (Vedere parte "7-PULIZIA").

Per qualsiasi altro tipo d'anomalie di funzionamento del forno EASY, **RIVOLGERSI AL RIVENDITORE AUTORIZZATO.**

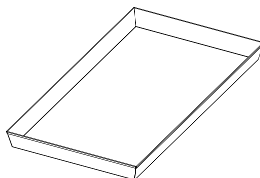
# 11-ACCESSORI

Ulteriori **accessori** si possono richiedere al Rivenditore Autorizzato.

## DESCRIZIONE

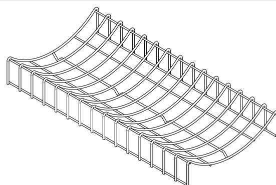
### TEGLIA ALLUMINIO

Si utilizza per contenere acqua quando si usa la Griglia Cottura o come contenitore dei cibi.



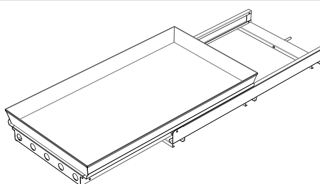
### KIT GRIGLIA PORCHETTA

Si utilizza per cuocere grandi arrosti (tacchini, oca) o per cuocere la porchetta.



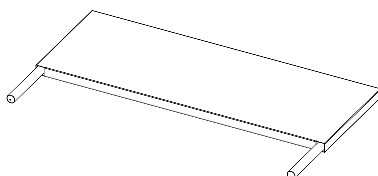
### CARRELLO PER TEGLIA

Utile accessorio per estrarre la teglia senza far fatica.



### MENSOLA LATERALE

Piano di lavoro da utilizzare come appoggio.



# 12-CONSIGLI PER LA COTTURA

## AVVIAMENTO

Assicurarsi che tutte le protezioni ed accessori interni/esterni, siano montati.

Aprire lo sportello della camera di combustione (B); posizionare in fondo legna asciutta e di piccolo taglio.

Chiudere lo sportello e assicurarsi che il comando aria comburente (6), sia **aperto**.

Raggiungere la temperatura d'esercizio desiderata consultando la "Tabella di Cottura indicativa" (a seguire), mantenere a quella temperatura per circa 30 minuti, dopodichè il forno EASY è pronto per cuocere.

## COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE I CIBI

Quì di seguito vengono descritti alcuni esempi di come cuocere PIZZA - LASAGNE - ARROSTO - CROSTATA. In seguito sarà l'esperienza e la professionalità del (Cuoca/o) a far sì che i risultati siano eccellenti.



**NOTA!**
**Direttamente nelle piane refrattarie si cuoce solamente la pizza ed il pane.**
**Per gli altri cibi usare sempre delle teglie da posizionare sempre sopra la griglia.**
I tempi di cottura sono determinati dal volume dei cibi stessi.

Esempio:
Per cuocere un TACCHINO ci vogliono **due ore a 200/240°C**.
Per cuocere un POLLO ci vuole **un'ora a 200/240°C**.
Per cuocere una QUAGLIA ci vogliono **quindici/venti minuti a 200/240°C**.
Per cuocere delle LASAGNE ci vogliono **venti/trenta minuti a 220/250°C**.

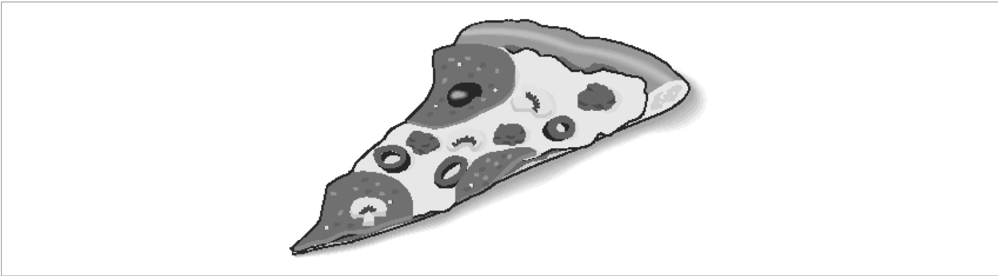
**NOTA!**
**L'umidità all'interno della Camera di Cottura, può essere aumentata inserendo una ciotola con acqua.**
L'umidità serve a migliorare la cottura e dare al cibo una doratura migliore.

# 12-CONSIGLI PER LA COTTURA

## TABELLA DI COTTURA INDICATIVA

| **ALIMENTO** | **°C** | TEMPERATURA IN MINUTI |
|---|---|---|
| TORTE | 180 - 220 °C | 15 - 30 |
| PANE | 220 - 250 °C | 40 - 60 |
| PESCE | 200 - 240 °C | 30 - 40 |
| ARROSTO | 200 - 240 °C | 70 - 110 |
| PIZZA AL TRANCIO | 250 - 280 °C | 15 - 20 |
| PIZZA AL PIATTO | 270 - 300 °C | 2 - 3 |

## PIZZA AL PIATTO

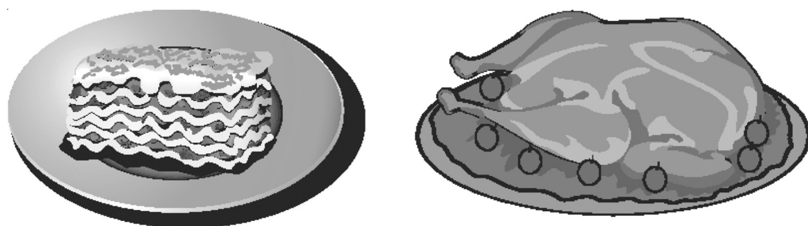


- Portare il forno a 270-300°C, accendere la ventilazione con l'INTERRUTTORE VENTILAZIONE (5) e mantenerlo per un'ora a questa temperatura.
- Inumidire la piana refrattaria con uno straccio.
- Introdurre nella CAMERA DI COTTURA, una ciotola di metallo o vetro con dell'acqua per aumentare l'umidità nel forno 10 minuti prima di infornare.
- Introdurre la pizza, posizionarla sopra la piana refrattaria e chiudere lo SPORTELLO CAMERA COTTURA (A).
- Dopo due/tre minuti (dipende dalla farcitura) togliere la pizza.

## 12-CONSIGLI PER LA COTTURA

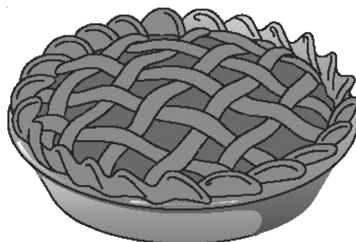
IT

### PASTA AL FORNO E POLLO ARROSTO

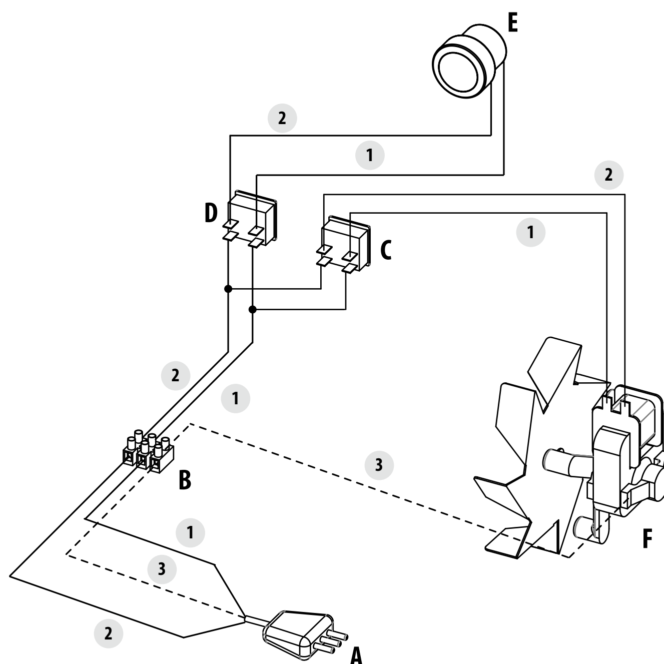


- Portare la temperatura del forno a 200/240 °C.
- Accendere la ventilazione.
- Raggiunta la temperatura, adeguare l’alimentazione della legna con poca quantità per mantenere la temperatura costante.
- Assicurarsi che non manchi l’acqua nella ciotola per l’umiditá
- Posizionare la GRIGLIA nel piano desiderato.
- Posizionare la teglia sopra la GRIGLIA.
- Chiudere lo sportello della CAMERA COTTURA (A).
- Controllare che la temperatura non scenda e alimentare il forno secondo necessità.
- Attendere la cottura dei cibi senza muoverli ripetutamente.

### CROSTATA



- Portare il forno a 180/220°C.
- Mantenere la ventilazione accesa.
- Introdurre nella CAMERA DI COTTURA, una ciotola di metallo o vetro con dell’acqua per aumentare l’umidità nel forno.
- Attendere che la temperatura del forno arrivi a 180/220°C.
- Raggiunta la temperatura, spegnere la ventilazione con l’INTERRUTTORE (5), adeguare l’alimentazione.
- Togliere la ciotola con l’acqua.
- Posizionare la GRIGLIA nel piano desiderato.
- Posizionare la teglia con la CROSTATA sopra la GRIGLIA.
- Chiudere lo sportello della CAMERA COTTURA (A).
- Controllare che la temperatura della CAMERA DI COTTURA non scenda e alimentare il forno secondo necessità.
- Attendere la cottura della CROSTATA.




**DESCRIZIONE**

A Spina 230V-10A

B Morsetti connessioni

C Interruttore ventola
Camera cottura 230V-16A

D Interruttore luci 230V-16A

E Modulo portalampade
Lampada 230V-25W

F Motore ventilazione
Camera cottura 230V-32W

1 Blu
2 Marrone
3 Giallo-verde

# INDEX

INTRODUCTION ....27
1-RECOMMANDATIONS ET CONDITIONS DE GARANTIE....28
2-INFORMATIONS INTRODUCTIVES ....31
3-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....34
4-TRANSPORT ET INSTALLATION ....35
5-FONCTIONNEMENT....38
6-LES SÉCURITÉS....39
7-NETTOYAGE ....40
8-ENTRETIEN À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR ....41
9-ARRÊTS....43
10-ANOMALIES ET REMÈDES ....44
11-ACCESSOIRES....45
12-CONSEILS POUR LA CUISSON....46
13-SCHÉMA ÉLECTRIQUE....49

**Traduction des instructions en langue originale**

# INTRODUCTION

Cher client,
nous souhaitons vous remercier pour la préférence que vous avez accordée à nos produits. Notre objectif est de conjuguer la technologie avec la simplicité d'utilisation et, surtout, avec la sécurité.

Pour un fonctionnement optimal, nous vous conseillons de lire avec attention ce manuel avant d'effectuer la première mise en marche. Si d'éventuels doutes ou problèmes venaient à être soulevés, nous vous invitons à vous adresser au revendeur qui garantira pour vous la meilleure collaboration.

## RÉVISIONS DE LA PUBLICATION

Le contenu de ce manuel est de nature strictement technique et appartient à MCZ Group Spa.
Aucune partie de ce manuel ne peut être traduite en une autre langue et/ou adaptée et/ou reproduite même partiellement sous une autre forme et/ou moyen mécanique, électronique, pour des photocopies, enregistrements ou autre, sans une autorisation préalable et écrite de la part de MCZ Group Spa.
L'entreprise se réserve le droit d'effectuer d'éventuelles modifications au produit à tout moment sans en donner de préavis. La société propriétaire protège ses propres droits aux termes de la loi.

## SOIN DU MANUEL ET COMMENT LE CONSULTER

- Prenez soin de ce manuel et conservez-le dans un lieu d'accès facile et rapide, durant toute la durée de vie du mode d'emploi.
- Au cas où ce manuel serait perdu ou détruit, ou serait dans de mauvaises conditions, demandez-en une copie à votre revendeur ou bien directement au Fabricant en indiquant les données d'identification du produit.
- Un texte fondamental ou qui demande une attention particulière est indiquée avec le "texte en gras".
- "Le texte en italique" est utilisé pour attirer votre attention sur d'autres paragraphes de ce manuel ou pour d'éventuelles explications supplémentaires.
- La "REMARQUE" fournit au lecteur des informations supplémentaires sur le sujet.

## SYMBOLES PRÉSENTS DANS LE MANUEL

| | |
|---|---|
| | **ATTENTION, RISQUE D'ÉLECTROCUTION :**<br>Signale au personnel concerné que l'opération décrite présente, si elle n'est pas effectuée dans le respect des normes de sécurité, le risque de subir une décharge électrique. |
| | **INTERVENTIONS EXTRAORDINAIRES :**<br>Les éventuelles interventions d'entretien, mises en évidence par le symbole ci-contre, doivent être demandées au Revendeur Agréé. |
| | **ATTENTION :**<br>Ce symbole de recommandation indique qu'il faut lire attentivement et comprendre le message auquel il se réfère puisque **le non observation des prescriptions peut provoquer de sérieux dommages au produit et mettre en danger la sécurité de la personne qui l'utilise.** |
| | **INFORMATIONS :**<br>Ce symbole sert à mettre en évidence les informations importantes pour le bon fonctionnement du produit. La non observation des prescriptions compromettra l'utilisation du produit et le fonctionnement sera insatisfaisant. |

# 1-RECOMMANDATIONS ET CONDITIONS DE GARANTIE



- **L'installation, la vérification du fonctionnement et l'entretien doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié ou agréé.**
- **Installer le produit selon toutes les lois locales, nationales et les Normes en vigueur dans le lieu, région ou état.**
- **Ce produit ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles, mentales ou ayant une expérience et une connaissance insuffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées ou formées sur l'utilisation du produit par la personne qui en est responsable pour sa sécurité.**
- Pour l'utilisation correcte du produit et des appareils électroniques connectés à celui-ci, et pour prévenir les accidents, il faut toujours respecter les indications présentes dans ce mode d'emploi.
- **Le produit ne doit pas être utilisé comme incinérateur. Interdiction absolue d'utiliser des combustibles liquides pour allumer le feu.**
- Avant de commencer toute opération, l'utilisateur ou qui que ce soit qui s'apprête à utiliser le produit devra avoir lu et compris tout le contenu de ce mode d'emploi.
- Le produit doit être destiné uniquement à l'usage pour lequel il est prévu. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse.
- Ne pas utiliser le produit comme une échelle ou une structure d'appui.
- Ne pas mettre du linge à sécher sur le produit.
- Toute responsabilité pour un usage impropre du produit est totalement à la charge de l'utilisateur et décharge le fabricant de toute responsabilité civile et pénale.
- Tout type de manipulation ou de remplacement non autorisé de parties non originales du produit peut être dangereux pour la sécurité de l'opérateur et dégagent le fabricant de toute responsabilité civile et pénale.
- La plupart des surfaces du produit sont très chaudes (porte, poignée, vitre, tuyaux de sortie des fumées, etc.). Il faut donc éviter d'entrer en contact avec ces parties sans porter de vêtements de protection ou sans les moyens adéquats, comme par exemple les gants de protection thermique.
- Il est interdit de faire fonctionner le produit avec la porte ouverte.
- Ne pas toucher le produit avec les mains humides, puisqu'il s'agit d'un appareil électrique. Toujours enlever le câble avant d'intervenir sur l'unité (si prévu).
- Le produit doit être connecté électriquement à une installation munie d'un efficace conducteur de terre.
- L'installation doit être dimensionnée de façon adéquate à la puissance électrique déclarée du produit.

# 1-RECOMMANDATIONS ET CONDITIONS DE GARANTIE

## RECOMMANDATIONS OPÉRATIVES

- Éteindre le produit en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.
- Installer le produit dans des lieux ouverts, protégés correctement contre l'incendie, et munis de tous les services comme les alimentations (air et électriques) et les évacuations pour les fumées.
- Ne pas utiliser de substances volatiles et/ou inflammables (essence, alcool, etc) pour allumer le feu.

## INFORMATIONS

- Pour tout problème, s'adresser au revendeur ou à du personnel qualifié et agréé par le fabricant et en cas de réparation, exiger des pièces de rechange originales.
- Contrôler et nettoyer périodiquement le conduit d'évacuation des fumées selon les prescriptions des normes en vigueur dans le pays d'installation.

## CONDITIONS DE GARANTIE

Le producteur garantit le produit, **sauf les éléments sujets à l'usure normale** (indiqués dans le paragraphe "LIMITES"), pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat prouvée par un document probant reportant le nom du revendeur et la date à laquelle la vente a été effectuée, le transfert du certificat de garantie rempli sous 8 jours et si le produit a été installé et testé par un installateur spécialisé et selon les instructions détaillées indiquées dans le mode d'emploi fourni avec le produit. Par le terme de garantie, on entend le remplacement ou la réparation, gratuitement, **des pièces reconnues comme défectueuses à l'origine pour des vices de fabrication**.

## LIMITES

Les parties sujettes à l'usure normale ne rentrent pas dans la garantie, comme : les joints, les pièces amovibles, les poignées, les lampes, les parties en verre, le plan réfractaire et les éventuels accessoires et matériaux d'usure comme les grilles de feu, les flaps pour flamme, les tiroirs à cendre. Les parties remplacées seront garanties pour la période de garantie démarrant à partir de la date d'achat du produit.
**En particulier, les vitres sont garanties si l'installateur agréé en atteste l'intégrité parfaite au moment où la pose est terminée.**

## EXCLUSIONS

**Toutes les parties qui peuvent être défectueuses à cause de négligence dans l'utilisation, d'entretien erroné, d'installation non conforme aux prescriptions du fabricant (voir chapitres à ce sujet dans ce manuel d'utilisation) ne sont pas couvertes par la garantie. En cas de non efficacité du produit, contacter le revendeur et/ou l'importateur local.**
Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages pouvant, directement ou indirectement, avoir lieu sur des personnes, objets ou animaux, résultant d'une non observation de toutes les prescriptions indiquées dans le mode d'emploi et concernant l'utilisation et l'entretien de l'appareil, notamment les recommandations au moment de l'installation. La garantie déchoit en cas de dommages causés par les manipulations de l'appareil, les agents atmosphériques, les catastrophes naturelles, les décharges électriques, les incendies, les défauts de l'installation électrique et hydraulique et par un entretien incorrect ne suivant pas les instructions du fabricant**.**

## DEMANDE D'INTERVENTION

La demande d'intervention doit être envoyée au revendeur, qui s'occupera d'envoyer la demande au service assistance technique du fabricant.

## RECOMMANDATIONS POUR LA CORRECTE ÉLIMINATION DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE ET MODIFICATIONS SUIVANTES 2003/108/CE.

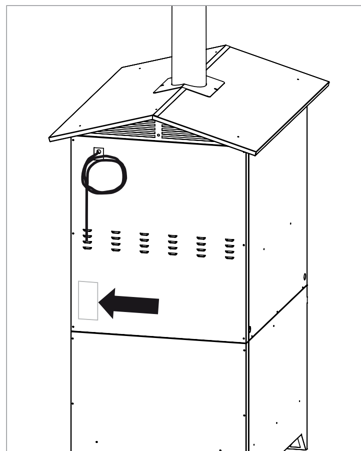


À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Il peut être remis aux centres de tri sélectif mis à disposition par les administrations communales, ou bien aux revendeurs qui fournissent ce service. Éliminer séparément l'appareil permet d'éviter de possibles conséquences négatives pour l'environnement et pour la santé, dérivants d'une élimination inadaptée. Cela permet de récupérer les matériaux dont il est composé, afin d'obtenir une importante économie d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils, sur le produit se trouve le symbole de la poubelle mobile barrée.

# 2-INFORMATIONS INTRODUCTIVES

Les fours de la ligne EASY ont été réalisés conformément à la Directive CEE 98/37 (ex 89/392 et ses modifications) et la norme EN60335-1.

## IDENTIFICATION DU FOUR



Sunday
The new way of grilling

MODEL :

LOT :

VOLTAGE : 230V --- 50HZ

POWER : 100W

IPX2

Consultare le istruzioni prima dell'uso
Please read manual before use
Consulter le manuel avant l'utilisation
Bitte Bedienungsanleitungen sehen vor Gebrauch

MCZ GROUP Spa
Via La croce 8 30074 Vigonovo di f.dda (PN) Italy
Made in Italy

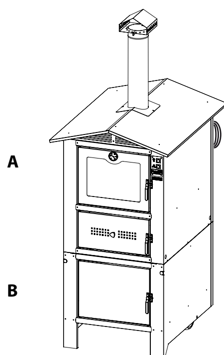
CE

Pour toute communication avec le Fabricant ou le Revendeur de zone, citer toujours le MODÈLE et le N° de LOT écrits sur l'étiquette placée derrière le four.

## REMARQUES GÉNÉRALES À LA LIVRAISON

Au moment de la réception, contrôler que :
1) Les emballages soient intègres.
2) La fourniture corresponde à la commande.
3) Le produit et les accessoires ne soient pas endommagés.

**DESCRIPTION :**
A= FOUR D'EXTÉRIEUR
B= CHARIOT PORTE-BÛCHES




### DESCRIPTION DU FOUR

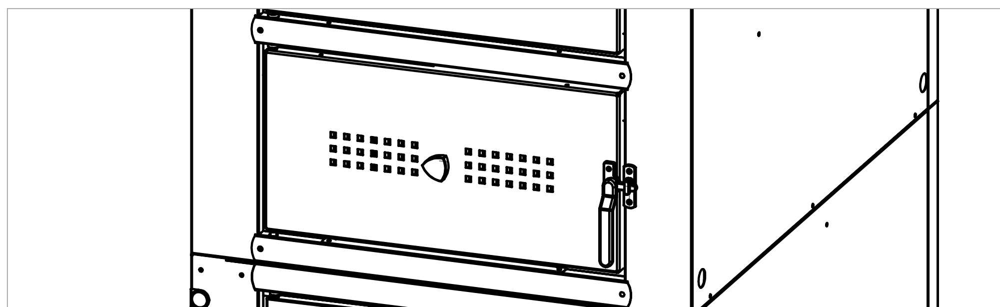
Le produit de la Ligne EASY est un four à bois, à feu indirect et cuisson continue ventilée.
Ces caractéristiques le distinguent des autres produits traditionnels - à feu direct - car la chambre de combustion, complètement séparée de la chambre de cuisson, qui permet de cuire les aliments en évitant le contact avec les fumées ou la cendre. La ventilation dans la chambre de cuisson distribue la chaleur de façon uniforme sur tout le volume interne.

### LA STRUCTURE

Toute la structure du produit, y compris les manteaux, est réalisée en alliage aluminé peint.

Le **chariot porte-bûches** est équipé d'un grand compartiment avec roues et poignées, pour en faciliter le déplacement.

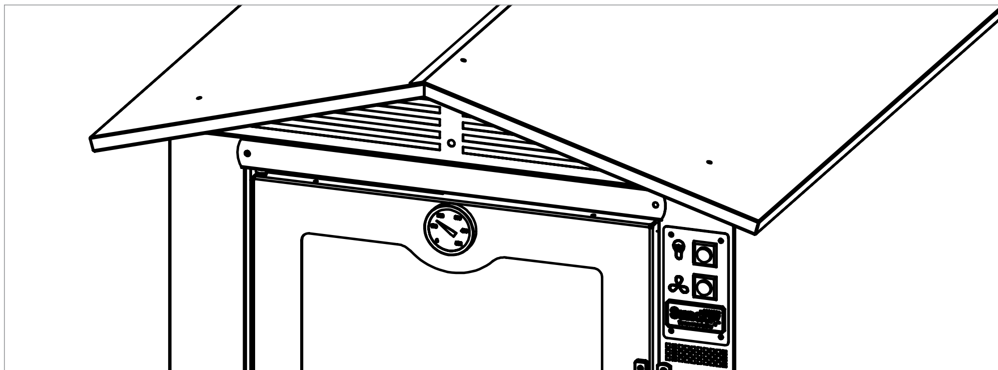
La porte de la **chambre de combustion**, avec grille de réglage de l'air. En déplaçant le levier à droite, la grille s'ouvre, ceci permet à l'air d'entrer. Inversement, en délaçant le levier à gauche, la grille se ferme.



**La lumière interne** du produit permet de voir les aliments et leur degré de cuisson.

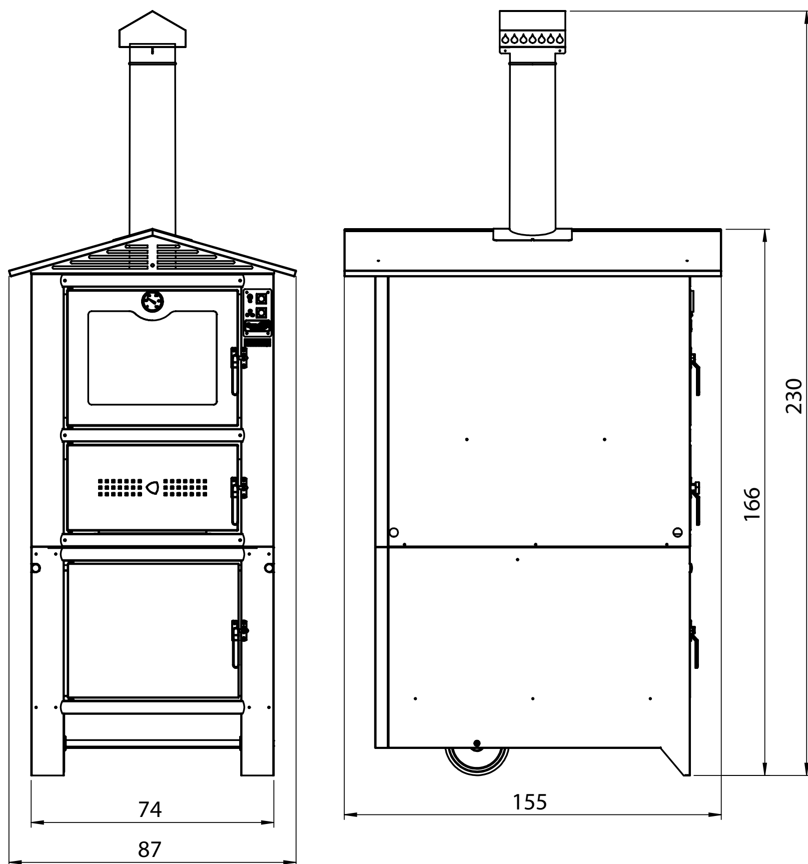
**La chambre de cuisson** en ACIER INOX AISI 430 a la possibilité d'être complètement démontée et lavée, pour garantir une meilleure hygiène.

**Un thermomètre externe,** placé au-dessus de la porte de la chambre de cuisson, en indique la température interne**.**



La consommation moyenne pour porter le produit à **300°C** est d'environ 1,5-2 Kg de bois par heure, ce qui équivaut à 40-60 minutes de cuisson. La température maximale que le produit peut atteindre est de 300°C, au-delà de cette température, des dommages à la structure peuvent être engendrés.

Le four **EASY** a été conçu pour fonctionner avec du bois naturel et sec. Toute autre utilisation, différente de celles qui sont reportées dans ce mode d'emploi, est considérée comme un usage inapproprié.




Poids :
210 kg.

Tension d'alimentation :
230V 50 Hz.

Puissance :
100 W.

Produit alimenté à bois consommation horaire : 1,5-2 kg/h.



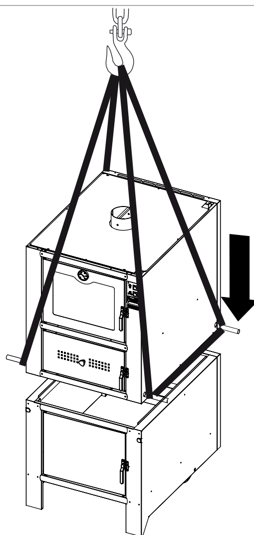
***Avant l'installation du produit, le client doit s'assurer que le sol, où il sera installé, soit suffisamment nivelé, qu'il puisse en supporter le poids et qu'il y ait les prédispositions technologiques requises.***

Utiliser un moyen de levage approprié et des câbles en fibre de portée nominale de 500 Kg chacun. Placer les 4 barres de fer (fournies) dans les orifices prévus à cet effet et élinguer avec les câbles.

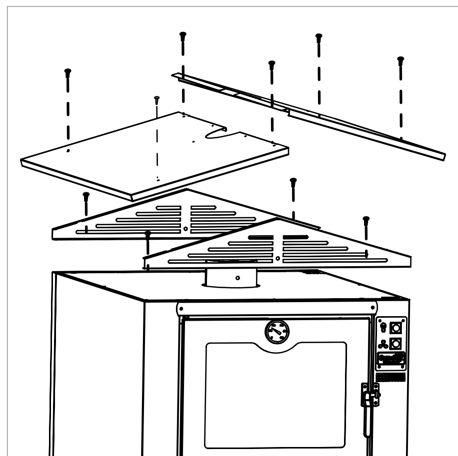


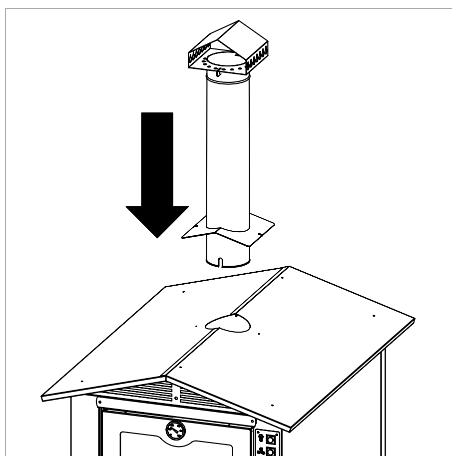
***ATTENTION RISQUE D'ÉCRASEMENT !***
***Éloigner toute personne.***

Placer le produit sur le chariot, en faisant attention de l'insérer dans les glissières prévues à cet effet.
Décrocher les câbles et/ou enlever les 4 barres de fer des glissières.



Pour monter le toit dans le logement au-dessus du produit, insérer le panneau avant et arrière en les fixant avec les 4 vis fournies. Appuyer au-dessus les 2 tôles pour le toit, en les surmontant légèrement, et les fixer avec 6 vis, comme l'indique la figure. Insérer la sortie de toit et, pour une tenue meilleure, fixer les ailettes latérales au toit avec 2 vis.



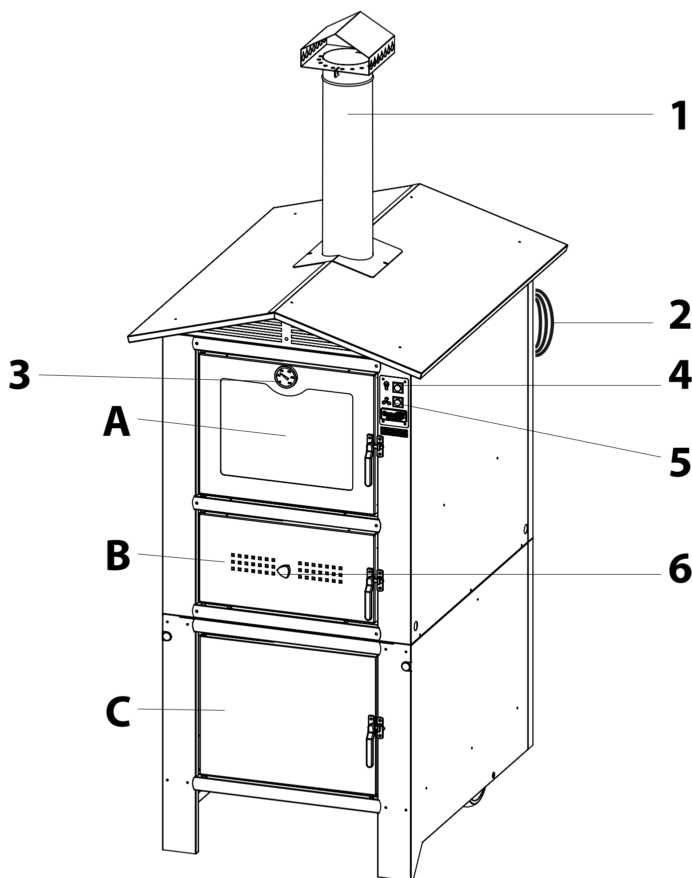


Pour d'éventuels petits déplacements, tirer le four par les poignées et ne jamais le pousser (opération à faire exclusivement lorsque le produit est froid et éteint).



***ATTENTION RISQUE DE RENVERSEMENT !***
***Monter le produit Max. 6 cm. environ du sol, sauf obstacles, pour éviter les renversements.***

### TABLEAU DE COMMANDE ET PARTIES DU FOUR



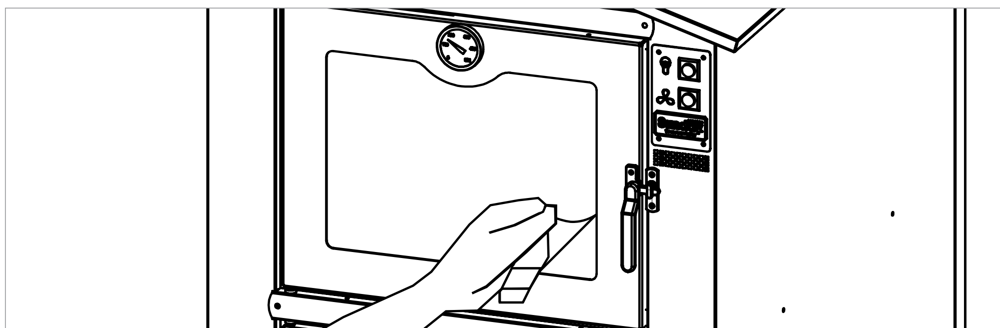

| | |
|---|---|
| **1 - ÉVACUATION DES FUMÉES** | Elle est raccordée au conduit de fumées et permet la sortie des fumées d'évacuation. |
| **2 - CÂBLE D'ALIMENTATION** | Il permet de brancher le produit à la prise de courant pour avoir les services souhaités (éclairage, ventilation, etc.). |
| **3 - THERMOMÈTRE** | Il indique la température interne dans la Chambre de Cuisson. |
| **4 - INTERRUPTEUR D'ÉCLAIRAGE** | Il permet d'allumer et d'éteindre l'éclairage interne de la Chambre de Cuisson. |
| **5 - INTERRUPTEUR DE VENTILATION** | Il permet d'allumer et d'éteindre le ventilateur à l'intérieur de la Chambre de Cuisson. |
| **6 - COMMANDE AIR DE COMBUSTION** | Elle est utilisée pour contrôler la combustion du bois, à l'intérieur de la Chambre. |
| **A - PORTE CHAMBRE DE CUISSON** | Elle permet d'accéder à la Chambre de Cuisson pour mettre, prendre ou contrôler les aliments. |
| **B - PORTE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION** | Elle permet d'accéder à la Chambre de Combustion pour charger le bois, pour contrôler le feu. |
| **C - PORTE CHARIOT** | Elle permet d'accéder au Chariot pour mettre ou prendre le bois, ou autre. |

## PREMIÈRE MISE EN MARCHE



***ATTENTION !***
***Lire attentivement les prescriptions de sécurité.***

La première mise en marche doit être effectuée par un installateur.
Enlever le plastique éventuel placé sur la vitre de la porte de la chambre de cuisson (A).



Effectuer une vérification générale des raccordements, ainsi que du fonctionnement de toutes les commandes.

**REMARQUE !**
AVANT DE CUISINER DANS LE PRODUIT EASY, IL FAUT L'ALLUMER SANS ALIMENTS A L'INTÉRIEUR, 2 FOIS, AFIN DE PERMETTRE L'ÉLIMINATION DES MAUVAISES ODEURS PRODUITES PAR LES COMPOSANTS NEUFS.

S'assurer que toutes les protections et les accessoires internes et externes, soient montés. Ouvrir la PORTE de la CHAMBRE DE COMBUSTION (B); placer au centre ou au fond de celle-ci, un peu de bois sec et de petite taille, et allumer le feu.

Fermer la porte et s'assurer que la COMMANDE AIR COMBUSTION (6) soit sur "ouvert", c'est-à-dire vers la droite.

Faire monter la température du produit à 200°C, visible sur le THERMOMÈTRE (3).

Ouvrir de temps en temps la PORTE DE LA CHAMBRE DE CUISSON (A), afin de permettre la sortie des fumées et des odeurs désagréables, produites par le matériel neuf.

Maintenir le feu allumé pendant 2 heures et s'assurer qu'il ne dépasse JAMAIS 300°C.

Laisser éteindre le feu et laisser refroidir le produit complètement.

Répéter les points cités ci-dessus, puis réchauffer le produit à 300°C pendant 1 heure.

Laisser éteindre le feu et laisser refroidir le produit complètement.

Maintenant, le produit EASY **est prêt et il est possible de cuisiner**.

# 6-LES SÉCURITÉS



***Avant toute intervention d'entretien, de réparation ou de nettoyage, débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant et attendre que le produit ait atteint la température ambiante.***

- Le client a l'obligation de vérifier que l'installation électrique de secteur, où le produit sera installé, est fournie d'une bonne mise à terre et d'une installation aux normes, équipée d'un disjoncteur différentiel.

- Dans le cas contraire, mettre aux normes l'installation.

- Ne pas altérer ou détériorer volontairement les dispositifs de sécurité, ne pas enlever ou cacher les étiquettes de recommandation et ne pas modifier les caractéristiques du produit.

- Toutes les 250 heures de fonctionnement ou quand la Chambre de Combustion produit de la fumée, nettoyer le conduit de fumée, la chambre de combustion, le tuyau et l'évacuation des fumées avec clapet.

- Placer toujours le bois au centre ou au fond de la Chambre de Combustion et jamais à l'avant.

- Le four EASY ne doit JAMAIS dépasser la température de plus de 300° C.

- Si l'on doit remplacer des pièces usées et/ou cassées, demander toujours des pièces de rechange originales au Revendeur Agréé.

- Ne JAMAIS éteindre le feu avec de l'eau : des parties importantes de la structure pourraient se déformer.

- Maintenir tous les dispositifs efficaces et en sécurité pendant toute la durée de vie du produit.

# 7-NETTOYAGE

FR



***ATTENTION !***
***Avant toute intervention d'entretien, de réparation ou de nettoyage, éteindre tous les interrupteurs.***

Détacher la fiche d'alimentation de la prise de courant **et attendre que le produit ait atteint la température ambiante**.
Utiliser un aspirateur.

## NETTOYAGE CHAMBRE DE CUISSON

Quand cela est nécessaire, nettoyer la chambre de cuisson de la manière suivante :
Enlever les plans intermédiaires et le plan inférieur.
Enlever les supports des plans de cuisson.
Laver avec des produits détergents adaptés au nettoyage des fours ou de l'acier inox.
Nettoyer avec un aspirateur les résidus de cuisson qui se forment sous le plan inférieur.

**Pour le nettoyage, ne pas utiliser de substances abrasives, de pailles de fer ou similaires.**

## NETTOYAGE CHAMBRE DE COMBUSTION



***ATTENTION !***
***Cette opération doit être effectuée uniquement quand le produit est complètement froid.***

A chaque mise en marche, nettoyer la chambre de combustion de la manière suivante :
Extraire partiellement le tiroir à cendres.
Extraire partiellement la grille du feu.
Faire tomber, à l'aide du tisonnier, la cendre restante de la grille dans le tiroir à cendres et remettre en place la grille jusqu'au fond.
Extraire complètement le tiroir à cendres, en s'assurant qu'il n'y ait pas de tisons allumés.
Vider le tiroir à cendres, nettoyer le compartiment, et le réintroduire dans le logement jusqu'au fond.

## NETTOYAGES EXTERNES

Nettoyer les parois externes peintes avec une éponge (non abrasive) imprégnée de détergent non agressif. Cette opération peut être faite chaque fois que cela est nécessaire.



***ATTENTION !***
***Avant toute intervention d'entretien, de réparation ou de nettoyage, mettre les interrupteurs du produit en position "0" (Zéro).***

Détacher la fiche d'alimentation de la prise de courant **et attendre que le produit ait atteint** la température ambiante.

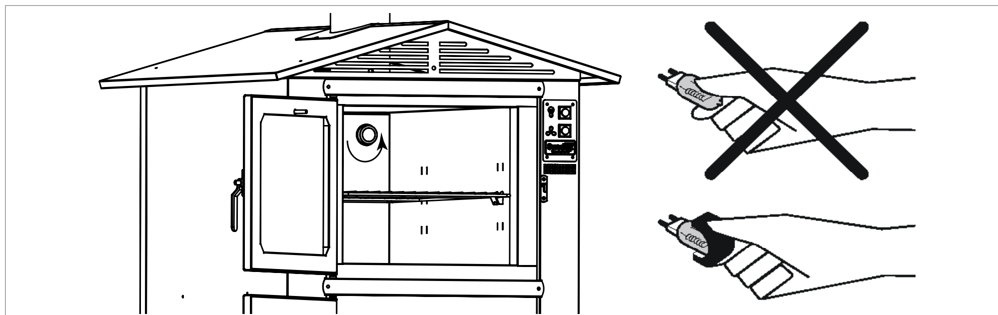
## LUBRIFICATION

Lubrifier périodiquement les charnières des portes A, B, C.

Pour les longues périodes de non-utilisation, nettoyer la chambre de combustion (B) comme décrit dans la partie "NETTOYAGE CHAMBRE DE COMBUSTION".

## REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE INTERNE
Avant d'effectuer toute opération, débrancher la fiche de la prise de courant.

Dévisser le verre de protection de la lampe.



Extraire la lampe cassée.

Se munir d'une lampe de même type que celle installée, **LAMPE HALOGÈNE TYPE G9 230 V - 25 W** en faisant attention de ne pas la toucher à mains nues, et l'insérer dans le logement.

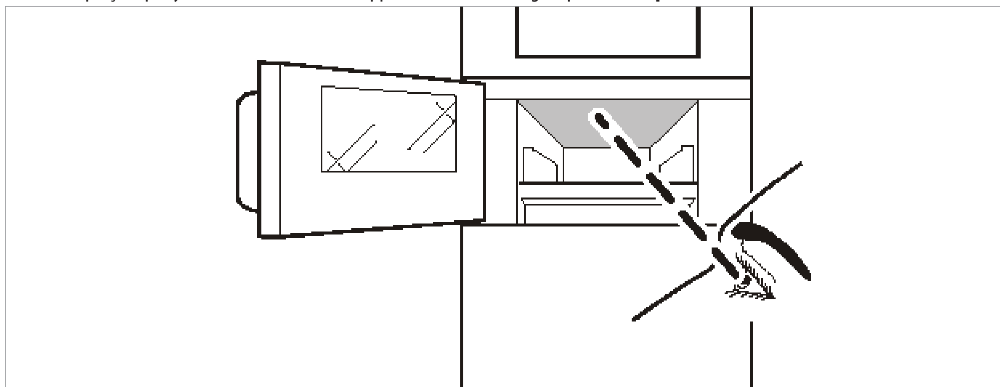
Visser le verre de protection.

Brancher la fiche du CÂBLE D'ALIMENTATION (2) de la prise de courant.

## CONTRÔLE DE LA VOÛTE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION
Cette opération doit être effectuée chaque mois.

Ouvrir la PORTE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION (B).

Avec une torche ou quand le feu est allumé, vérifier l'état de la tôle dans la voûte de la CHAMBRE DE COMBUSTION (B).
- Si l'on aperçoit qu'il y a des trous dans la tôle, appeler le Revendeur Agréé pour le **remplacement**.



Pour tout autre ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE, s'adresser à votre Revendeur Agréé.

# 9-ARRÊTS

## ARRÊT

Éteindre les interrupteurs.
Débrancher la fiche du câble d'alimentation de la prise de courant.
Vérifier qu'à l'intérieur de la chambre de cuisson "A" il n'y ait plus d'aliments.
Vérifier qu'à l'intérieur de la chambre de combustion "B", il n'y ait plus de feu et que les braises soient éteintes.



***RECOMMANDATION !***
***Pour ne pas détériorer le matériau, NE JAMAIS éteindre le feu avec de l'eau.***

Attendre que le produit ait atteint la température ambiante.
Nettoyer le tiroir à cendres des restes de la combustion (Voir partie "7- NETTOYAGE").

## ARRÊT POUR ABSENCE DE TENSION

**REMARQUE !**
**En cas d'absence de tension, on peut continuer à utiliser le produit.**

La tension de secteur dans le produit EASY alimente l'éclairage interne et la ventilation.

# 10-ANOMALIES ET REMÈDES

**ANOMALIE :**
Le produit fait de la fumée.

**SOLUTION :**
Nettoyer l'évacuation fumées et tuyau relatif (Voir partie "7-NETTOYAGE").

Pour tout autre type d'anomalie de fonctionnement du produit EASY, **S'ADRESSER AU REVENDEUR AGRÉÉ.**

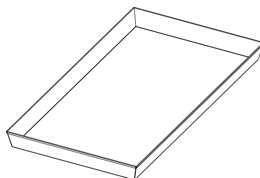
# 11-ACCESSOIRES

Vous pouvez demander d'autres **accessoires** au Revendeur Agréé.

## DESCRIPTION

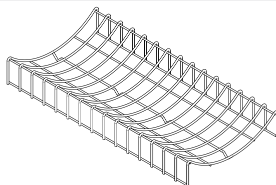
### PLAT EN ALUMINIUM

On l'utilise pour contenir l'eau quand on utilise la Grille de Cuisson ou comme récipient pour les aliments.



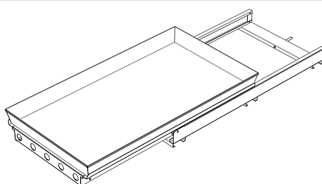
### KIT GRILLE PORCHETTA

On l'utilise pour cuire de grands rôtis (dindes, oie) ou pour cuire la "porchetta".



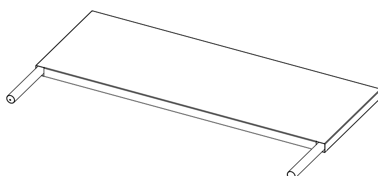
### CHARIOT POUR PLAT

Accessoire utile pour extraire le plat sans effort.



### ÉTAGÈRE LATÉRALE

Plan de travail à utiliser comme appui.



# 12-CONSEILS POUR LA CUISSON

## MISE EN MARCHE

S’assurer que toutes les protections et les accessoires internes et externes, soient montés.

Ouvrir la porte de la chambre de combustion (B); placer au fond le bois sec et de petite taille.

Fermer la porte et s’assurer que la commande air combustion (6) soit sur **ouvert**.

Atteindre la température de fonctionnement souhaitée en consultant le “Tableau Indicatif de Cuisson“ (à suivre), maintenir cette température pendant environ 30 minutes, ensuite, le produit EASY est prêt pour cuire.

## COMMENT UTILISER LE FOUR POUR CUIRE LES ALIMENTS

Ci-dessous, nous décrivons quelques exemples de cuisson de PIZZA - LASAGNES - RÔTI - TARTE. Puis, ce seront l’expérience et la professionnalité de l’opérateur (Cuisinier) qui permettront de créer des plats excellents.



**REMARQUE !**
**Sur les plans réfractaires, on cuit seulement la pizza et le pain.**
**Pour les autres aliments, utiliser toujours des plats et les placer toujours au-dessus de la grille.**
Les temps de cuisson sont déterminés par le volume des aliments.

Exemple :
Pour cuire une DINDE, il faut **deux heures à 200/240°C.**
Pour cuire un POULET, il faut **une heure à 200/240°C.**
Pour cuire une CAILLE, il faut **quinze/vingt minutes à 200/240°C.**
Pour cuire des LASAGNES, il faut **vingt/trente minutes à 220/250°C.**

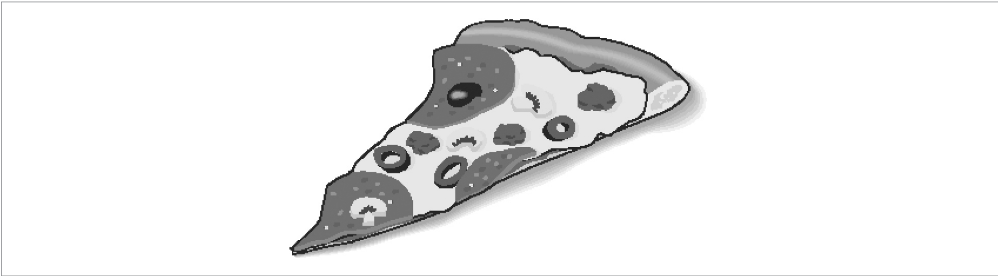
**REMARQUE !**
**L’humidité à l’intérieur de la Chambre de Cuisson peut être augmentée en y plaçant un bol avec de l’eau.**
Cela sert à augmenter la cuisson et à donner aux aliments une dorure meilleure.

# 12-CONSEILS POUR LA CUISSON

## TABLEAU INDICATIF DE CUISSON

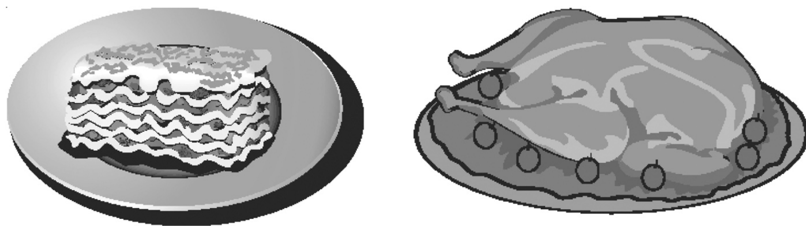
| ALIMENT | °C | TEMPS DE CUISSON EN MINUTES |
|---|---|---|
| QUICHE | 180 - 220°C | 15 - 30 |
| PAIN | 220 - 250°C | 40 - 60 |
| POISSON | 200 - 240°C | 30 - 40 |
| RÔTI | 200 - 240°C | 70 - 110 |
| PIZZA EN TRANCHES | 250 - 280°C | 15 - 20 |
| PIZZA AU PLAT | 270 - 300°C | 2 - 3 |

## PIZZA AU PLAT



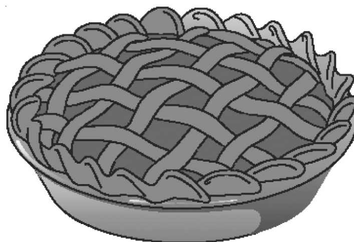
- Porter le produit à 270-300°C, allumer le ventilation avec l'INTERRUPTEUR VENTILATION (5) et le maintenir pendant une heure à cette température.
- Humidifier le plan réfractaire avec un chiffon.
- Introduire dans la CHAMBRE DE CUISSON un bol en métal ou en verre, plein d'eau, pour augmenter l'humidité dans le produit, 10 minutes avant de mettre au four.
- Introduire la pizza, la mettre sur le plan réfractaire et fermer la PORTE DE LA CHAMBRE DE CUISSON (A).
- Après deux/trois minutes (cela dépend de l'assaisonnement), enlever la pizza.

## PÂTES AU FOUR ET POULET RÔTI

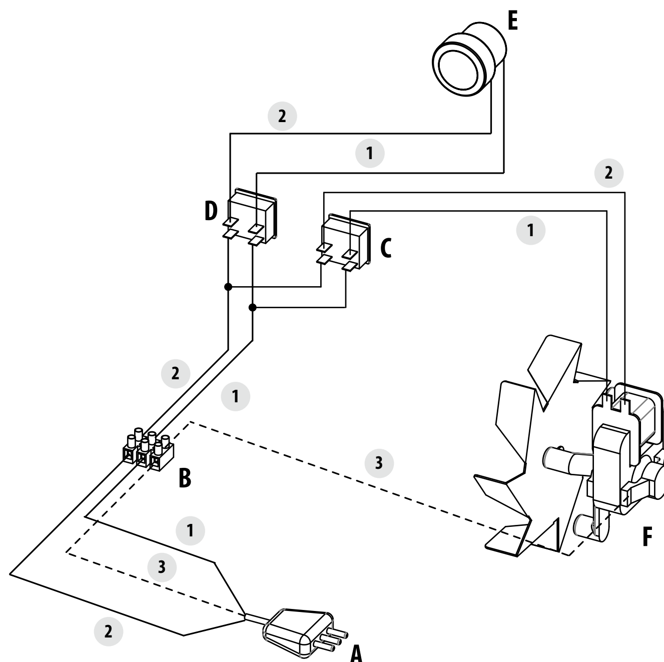


- Mettre la température du produit à 200/240°C.
- Allumer la ventilation.
- Une fois la température atteinte, adapter l'alimentation du bois avec une petite quantité, pour maintenir la température constante.
- S'assurer qu'il y ait l'eau dans le bol, pour l'humidité.
- Positionner la GRILLE au niveau souhaité.
- Positionner le plat au-dessus de la GRILLE.
- Fermer la porte de la CHAMBRE DE CUISSON (A).
- Contrôler que la température de la ne diminue pas et alimenter le produit selon les nécessités.
- Attendre la cuisson des aliments sans les agiter de manière répétée.

## TARTE



- Mettre le produit à 180/220°C.
- Maintenir la ventilation allumée.
- Introduire dans la CHAMBRE DE CUISSON un bol en métal ou en verre, plein d'eau, pour augmenter l'humidité dans le produit.
- Attendre que la température du produit arrive à 180/220°C.
- Une fois la température atteinte, éteindre la ventilation avec l'INTERRUPTEUR (5), adapter l'alimentation.
- Enlever le bol avec l'eau.
- Positionner la GRILLE au niveau souhaité.
- Positionner le plat avec la TARTE sur la GRILLE.
- Fermer la porte de la CHAMBRE DE CUISSON (A).
- Contrôler que la température de la CHAMBRE DE CUISSON ne diminue pas et alimenter le produit selon les nécessités.
- Attendre la cuisson de la TARTE.




**DESCRIPTION**

A Prise 230 V - 10 A.

B Bornes connexions.

C Interrupteur ventilateur.
Chambre de cuisson 230 V - 16 A.

D Interrupteur éclairage 230 V - 16 A.

E Module porte-lampes.
Lampe 230 V - 25 W.

F Moteur ventilation.
Chambre de cuisson 230 V - 32 W.

1 Bleu.
2 Marron.
3 Jaune-vert.

## INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG ....51
1-HINWEISE UND GARANTIEBEDINGUNGEN ....52
2-EINFÜHRUNG ....55
3-TECHNISCHE DATEN ....58
4-TRANSPORT UND INSTALLATION ....59
5-BETRIEB ....62
6-SICHERHEIT ....63
7-REINIGUNG ....64
8-WARTUNG DURCH DEN BENUTZER ....65
9-ARTEN DER AUSSCHALTUNG ....67
10-STÖRUNGEN UND ABHILFEN ....68
11-ZUBEHÖR ....69
12-TIPPS ZUM GAREN ....70
13-SCHALTPLAN ....71

Übersetzung der Originalanleitung

# EINLEITUNG



Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben. Unser Ziel ist es, Technik mit einfachem Gebrauch und vor allem mit Sicherheit zu verbinden.

Für einen optimalen Betrieb empfehlen wir Ihnen, vor der ersten Inbetriebsetzung das vorliegende Handbuch aufmerksam durchzulesen. Sollten Zweifel oder Schwierigkeiten auftreten, bitten wir Sie, sich an Ihren Händler zu wenden, der Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen wird.

## ÜBERARBEITUNGEN DES HANDBUCHS

Der Inhalt des vorliegenden Handbuchs ist rein technischer Natur und Eigentum von MCZ Group Spa.
Kein Teil dieses Handbuchs darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von MCZ Group Spa ganz oder auszugsweise in andere Sprachen übersetzt und/oder in anderer Form bzw. durch mechanische oder elektronische Mittel adaptiert und/oder reproduziert werden, weder durch Fotokopie noch durch Aufzeichnungen oder anderes.
Wir behalten uns vor, jederzeit unangekündigt Änderungen am Produkt vorzunehmen. Jede Rechtsverletzung wird gerichtlich verfolgt.

## UMGANG MIT DEM HANDBUCH UND DAS NACHSCHLAGEN

- Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch über die ganze Lebensdauer des Geräts an einem leicht und schnell zugänglichen Ort sorgfältig zu verwahren.
- Sollte dieses Handbuch verloren gehen oder zerstört werden, oder sollte es sich in schlechtem Zustand befinden, empfehlen wir Ihnen, bei Ihrem Händler oder direkt beim Hersteller eine Kopie davon anzufordern, geben Sie dabei bitte die Kenndaten des Produkts an.
- Wichtige Punkte oder Angaben, die besonderer Aufmerksamkeit bedürfen, sind “fett gedruckt”.
- “Der Text in kursiv” wird verwendet, um Ihre Aufmerksamkeit auf andere Abschnitte dieses Handbuchs zu lenken, bzw. für zusätzliche Erklärungen.
- Der “HINWEIS” erteilt dem Leser weitere Informationen zum Thema.

## SYMBOLE IN DIESEM HANDBUCH

| | |
|---|---|
| | **ACHTUNG - STROMSCHLAGGEFAHR:**<br>Weist das Personal darauf hin, dass der beschriebene Vorgang unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften auszuführen ist, da andernfalls die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. |
| | **AUSSERGEWÖHNLICHE EINGRIFFE:**<br>Wartungseingriffe, die mit dem obigen Symbol gekennzeichnet sind, müssen beim zugelassenen Händler angefragt werden. |
| | **ACHTUNG:**<br>Dieses Warnsymbol, das an verschiedenen Stellen in diesem Handbuch zu finden ist, weist darauf hin, dass die Informationen, auf die es sich bezieht, genau durchgelesen und verstanden werden müssen, **da es bei Nichtbeachtung derselben zu schweren Schäden am Gerät kommen und die Unversehrtheit des Bedieners gefährdet werden kann.** |
| | **INFORMATIONEN:**<br>Dieses Symbol stellt jene Informationen in den Vordergrund, die für den korrekten Betrieb des Produkts erforderlich sind. Die Nichtbeachtung der angegebenen Informationen wird den Gebrauch und die Funktionstüchtigkeit des Produkts negativ beeinflussen. |

# 1-HINWEISE UND GARANTIEBEDINGUNGEN



- **Die Installation, die Überprüfung der Funktionstüchtigkeit und die Wartung dürfen ausschließlich von qualifiziertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden.**
- **Das Gerät ist unter Beachtung aller lokalen, nationalen und europäischen Bestimmungen zu installieren, die am Ort, in der Region oder im Staat gültig sind.**
- **Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit unzureichender Kenntnis und Erfahrung benutzt werden, es sei denn unter Aufsicht und nach eingehender Unterrichtung über den Gebrauch des Gerätes durch die Person, die für dessen Sicherheit verantwortlich ist.**
- Die in diesem Handbuch angeführten Hinweise müssen immer beachtet werden, damit das Produkt und die daran angeschlossenen elektronischen Geräte korrekt funktionieren und Unfälle vermieden werden können.
- **Das Gerät darf nicht zur Müllverbrennung missbraucht werden. Die Verwendung flüssiger Brennstoffe zum Anzünden ist strengstens verboten.**
- Vor Beginn der Benutzung muss der Benutzer - oder wer auch immer das Gerät zu bedienen beabsichtigt - zunächst den gesamten Inhalt der vorliegenden Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Bestimmungszweck eingesetzt werden. Jeder anderweitige Gebrauch versteht sich als unsachgemäß und ist daher gefährlich.
- Nicht auf das Gerät steigen oder Gegenstände darauf ablegen.
- Keine Wäsche zum Trocknen auf das Gerät legen.
- Der Benutzer trägt die alleinige Verantwortung bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts und enthebt somit den Hersteller von jeder zivil- und strafrechtlichen Verantwortung.
- Jede Art der Manipulierung oder des ungenehmigten Ersatzes mit nicht originalen Bauteilen des Geräts kann die Gesundheit des Benutzers gefährden und enthebt den Hersteller von jeder zivil- und strafrechtlichen Verantwortung.
- Viele Oberflächen des Geräts sind sehr heiß (Tür, Griff, Glasscheibe, Rauchabzugsrohre usw.). Ohne geeignete Schutzkleidung oder entsprechende Schutzmittel, wie zum Beispiel hitzebeständige Handschuhe, muss der Kontakt mit diesen Flächen unbedingt vermieden werden.
- Es ist untersagt, das Gerät mit offener Tür zu betreiben.
- Das Gerät keinesfalls mit feuchten Händen anfassen, da es sich um ein Elektrogerät handelt. Vor Eingriffen am Gerät stets den Netzstecker ziehen (wenn vorhanden).
- Das Gerät muss an eine elektrische Anlage mit wirksamem Erdleiter angeschlossen werden.
- Die Anlage muss entsprechend der elektrischen Leistung des Geräts ausgelegt sein.

# 1-HINWEISE UND GARANTIEBEDINGUNGEN



## HINWEISE ZUR BEDIENUNG

- Bei Auftreten von Defekten oder bei unkorrektem Betrieb empfiehlt es sich, das Gerät abzuschalten.
- Das Gerät ist im Freien an vor Brand geschützten Orten zu installieren, die mit allen erforderlichen Versorgungseinrichtungen (Luft und elektrischer Strom) sowie Rauchabzügen ausgerüstet sind.
- Keine flüchtigen und/oder entflammbaren Substanzen (Benzin, Alkohol usw.) zum Anzünden des Feuers verwenden.

## INFORMATIONENI

- Für etwaige Probleme wenden Sie sich bitte an den Händler oder an qualifiziertes, vom Hersteller autorisiertes Personal. Bei Reparaturarbeiten den Einsatz von Originalersatzteilen verlangen.
- Im Einklang mit den im Bestimmungsland geltenden Vorschriften den Rauchabzug in regelmäßigen Abständen überprüfen lassen.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

**Mit Ausnahme der Bauteile, die normalem Verschleiß unterliegen** (und im Abschnitt "EINSCHRÄNKUNGEN" aufgeführt sind), gibt der Hersteller ab dem Verkaufsdatum eine Garantie von zwei Jahren auf das Produkt, welche durch einen Garantieschein bestätigt wird, auf dem der Name des Händlers und das Datum angeführt sind, an dem der Kauf getätigt worden ist. Der ausgefüllte Garantieschein muss dem Hersteller innerhalb von 8 Tagen zugestellt werden. Der Hersteller garantiert für das Produkt, wenn es von einem sachkundigen Installateur entsprechend der detaillierten Anweisungen, die in dieser dem Produkt beiliegenden Installationsanleitung angeführt sind, installiert und geprüft worden ist. Unter Garantie versteht man den Austausch oder die kostenlose Reparatur **der aufgrund von Fabrikationsfehlern als defekt anerkannten Bauteile.**

## EINSCHRÄNKUNGEN

Nicht unter die Garantie fallen Bauteile, die dem normalen Verschleiß unterliegen, wie: Dichtungen, herausnehmbare Teile, Bedienhebel, Beleuchtung, Glasteile, die feuerfeste Fläche und das gegebenenfalls vorhandene Zubehör sowie leicht verschleißendes Material wie Feuerroste, Flammenklappen, Aschenkästen. Die ausgetauschten Bauteile werden für die Restlaufzeit der Garantie, ab dem Kaufdatum des Produkts, garantiert. **Bis zur fertigen Montage durch einen autorisierten Installateur und zur Bestätigung ihrer perfekten Integrität gehören auch die Glasscheiben zu den von der Garantie gedeckten Bauteilen.**

## AUSSCHLÜSSE

**Alle Bauteile, die sich aufgrund von Fahrlässigkeit oder Nachlässigkeit im Gebrauch, falscher Wartung, nicht mit den Angaben des Herstellers übereinstimmender Installation (siehe hierfür die entsprechenden Kapitel in diesem Handbuch) als defekt herausstellen sollten, sind nicht von der Garantie gedeckt. Wenden Sie sich an Ihren Händler und/oder an den Importeur Ihres Gebiets, sollte das Produkt nicht funktionsfähig sein.**

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für etwaige Schäden ab, die Personen, Tiere oder Gegenstände direkt oder indirekt erfahren könnten und auf die Nichtbeachtung der in diesem Handbuch angeführten Anweisungen und vor allem der Hinweise in Sachen Installation, Gebrauch und Wartung des Geräts zurückzuführen sind. Die Garantie verfällt im Falle von Schäden, die auf unsachgemäße Eingriffe am Gerät, Witterungseinflüsse, Naturkatastrophen, Stromschlag, Brände, Defekte in der Strom- und Wasserversorgungsanlage zurückzuführen oder durch fehlende oder mangelhafte Wartung nicht nach den Vorgaben des Herstellers verursacht worden sind.

## KUNDENDIENSTANFORDERUNG

Die Anforderung eines Kundendiensteinsatzes muss dem Händler übermittelt werden, der den technischen Kundendienst des Herstellers verständigen wird.

**WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS GEMÄSS EG-RICHTLINIE 2002/96/EG UND SPÄTERE ÄNDERUNG IN 2003/108/EG.**



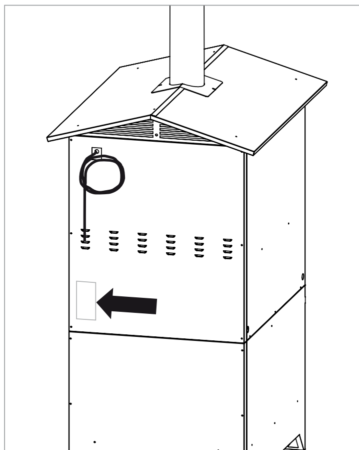
Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt nicht zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung des Gerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Geräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

# 2-EINFÜHRUNG



Die Backöfen der Serie EASY wurden in Übereinstimmung mit der EG-Richtlinie 98/37 (ehemals 89/392 und nachfolgende Änderungen), sowie der Norm EN60335-1 hergestellt.

## BACKOFEN-KENNDATEN



Sunday
The new way of grilling

MODEL :

LOT :

VOLTAGE : 230V --- 50HZ

POWER : 100W

IPX2

Consultare le istruzioni prima dell'uso
Please read manual before use
Consulter le manuel avant l'utilisation
Bitte Bedienungsanleitungen sehen vor Gebrauch

MCZ GROUP Spa
Via La croce 8 30074 Vigonovo di f.dda (PN) Italy
Made in Italy

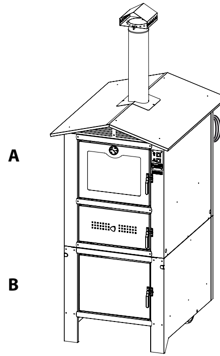
CE

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller oder Gebietshändler, immer das MODELL und die LOSNUMMER der Herstellung angeben, die auf den Schildern auf der Rückseite des Backofens zu finden sind.

## ALLGEMEINE LIEFERHINWEISE

Bei Erhalt prüfen, ob:
1) die Verpackungen unversehrt sind.
2) die Lieferung den Angaben auf der Bestellung entspricht.
3) am Ofen oder am Zubehör Beschädigungen zu sehen sind.

**BESCHREIBUNG:**
A= BACKOFEN FÜR AUSSENBEREICHE
B= BRENNHOLZWAGEN




## BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

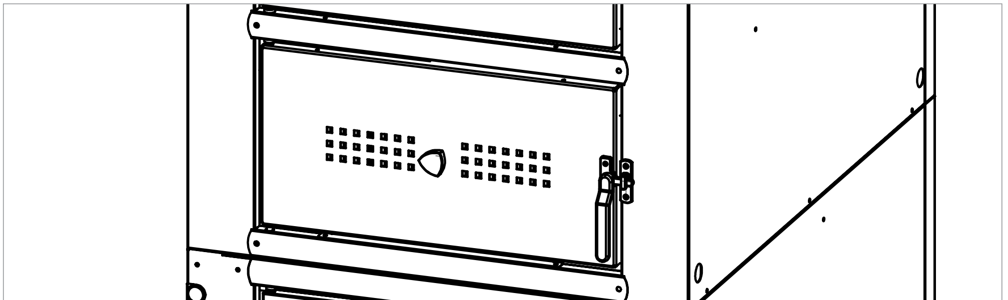
Der Backofen der Serie EASY ist ein Holzbackofen mit indirekter Befeuerung und kontinuierlichem Umluftgaren.
Dieses Merkmal unterscheidet ihn von anderen herkömmlichen Backöfen - mit direkter Befeuerung - da die Brennkammer ganz vom Garraum getrennt ist, werden die Speisen gegart, ohne mit Rauch oder Asche in Berührung zu kommen. Die Ventilation des Garraums sorgt bei jeder Temperatur für eine gleichmäßige Verteilung im gesamten Innenraum.

## DER AUFBAU

Der gesamte Aufbau des Backofens, einschließlich der Abdeckungen, ist aus aluminiertem Blech mit Lackierung.

Der **Brennholzwagen** hat für einen leichteren Standortwechsel Räder und Griffe, sowie ein großes Fach für Holz oder andere Gegenstände.

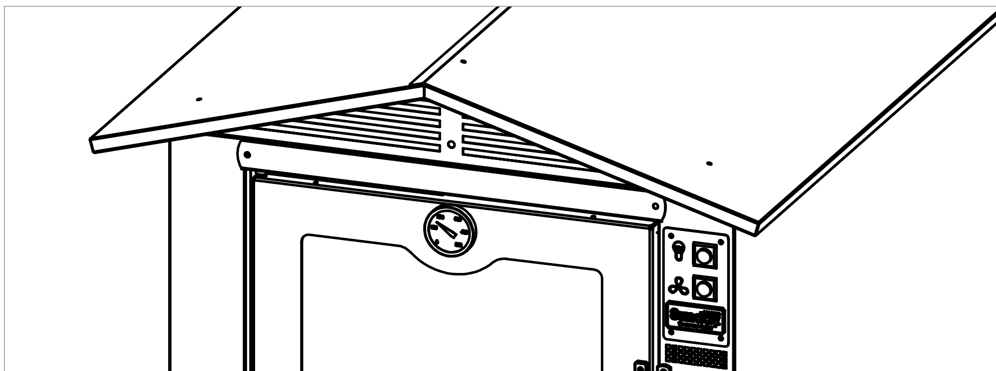
Tür der **Brennkammer** mit Gitter zur Regelung der Verbrennungsluft. Wird der Hebel nach rechts bewegt, öffnet sich das Gitter, so dass die Luft einströmen kann. Wird er nach links bewegt, schließt sich das Gitter.



**Innenbeleuchtung** des Backofens zur Beobachtung der Speisen und ihres Garzustandes.

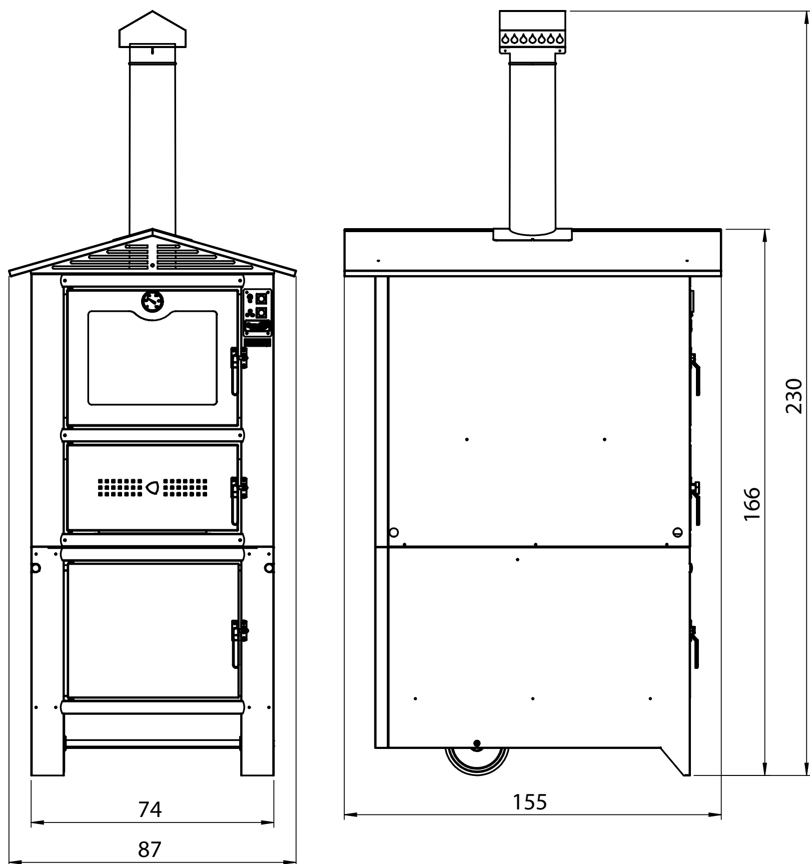
**Garraum** aus EDELSTAHL AISI 430 kann vollständig abmontiert und gereinigt werden, um maximale Hygiene zu bieten.

**Ein Thermometer** oberhalb der Garraumtür zeigt die Innentemperatur an.



Um den Ofen auf **300°C** zu bringen, werden etwa 1,5-2 kg Brennholz pro Stunde verbraucht, entsprechend einer Garzeit von 40-60 Minuten. Die maximal vom Backofen erreichbare Temperatur ist 300°C, oberhalb dieser Temperatur kann es zu Schäden an tragenden Bauteilen kommen.

Der **EASY** Backofen ist für die Befeuerung mit natürlichem, abgelagertem Brennholz bestimmt. Jeder andere Gebrauch, der von dem in diesem Handbuch beschriebenen abweicht, gilt als unsachgemäß.




Gewicht:
210 kg.

Versorgungsspannung:
230 V 50 Hz.

Leistung:
100 W.

Mit Holz betriebener Backofen, stündlicher Verbrauch: 1,5-2 kg/h.



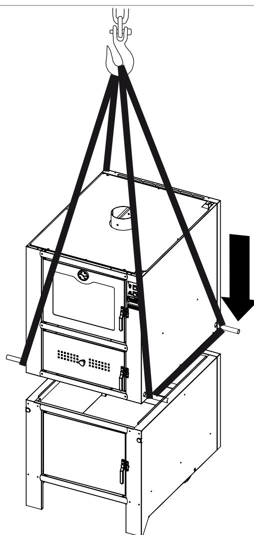
***Vor der Installation des Backofens muss der Kunde prüfen, ob der Fußboden des Installationsraums ausreichend nivelliert ist, das Gewicht des Gerätes aushält und ob die technischen Vorrüstungen vorhanden sind.***

Ein geeignetes Hubfahrzeug und Faserseile mit einer Nenntragfähigkeit von 500 kg pro Seil verwenden. Die 4 (mitgelieferten) Eisenstangen in die entsprechenden Bohrungen schieben und mit den Seilen festzurren.

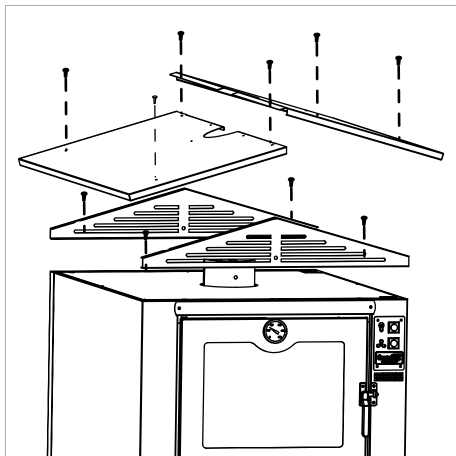


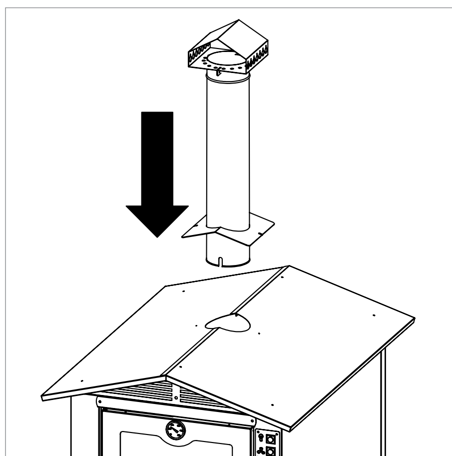
***ACHTUNG QUETSCHGEFAHR!***
***Alle Personen aus der Nähe entfernen.***

Backofen auf dem Wagen positionieren und darauf achten, dass er in die Führungen eingesetzt wird.
Seile abnehmen und/oder die 4 Eisenstangen aus den Führungen ziehen.



Zum Montieren des Dachs auf die Halterung auf dem Ofen, vordere und hintere Giebelplatte einsetzen und mit den 4 mitgelieferten Schrauben befestigen.
Darauf die beiden Bleche für das Dach legen, leicht überstehen lassen und mit 6 Schrauben wie abgebildet befestigen. Schornstein einsetzen und, zum besseren Halt, die seitlichen Flügel am Dach mit 2 Schrauben befestigen.



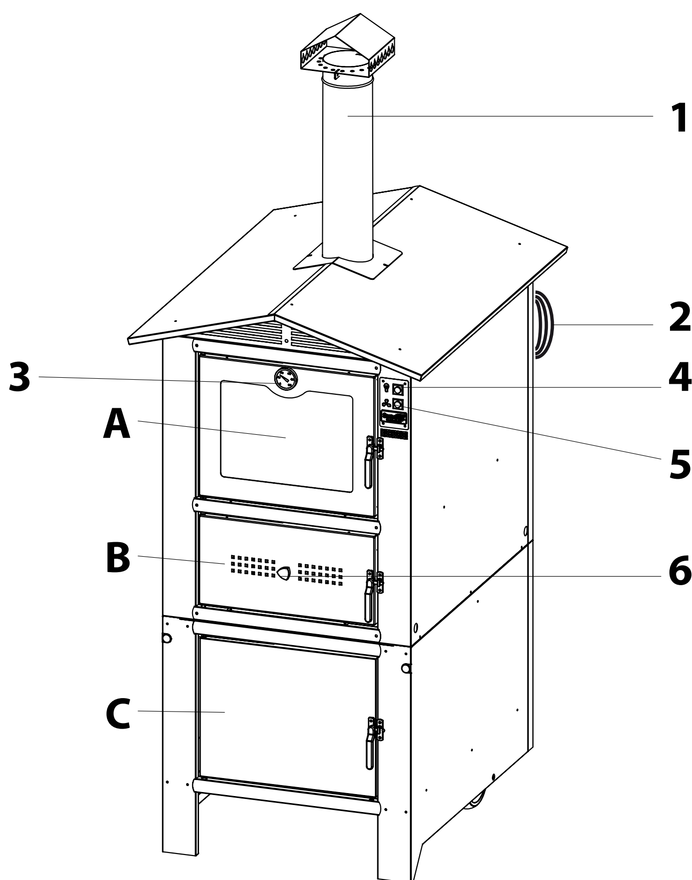


Um den Ofen leicht zu verschieben, stets an den Griffen ziehen und niemals schieben (dies darf ausschließlich bei kaltem und abgestelltem Ofen erfolgen).



***ACHTUNG KIPPGEFAHR!***
***Ofen max. 6 cm vom Boden abheben, außer bei Hindernissen, um das Umkippen zu vermeiden.***

### BEDIENBLENDE UND BACKOFENTEILE



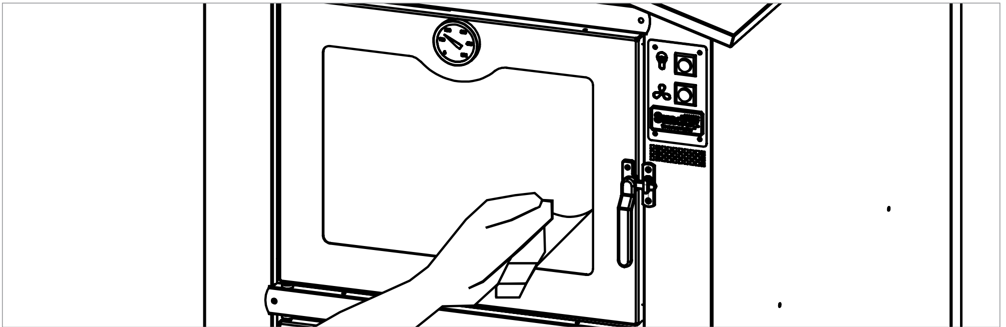

| | |
|---|---|
| **1- RAUCHABZUG** | Wird an den Schornstein angeschlossen und ermöglicht den Austritt der Rauchabgase. |
| **2- VERSORGUNGSKABEL** | Zum Anschluss des Backofens an die Netzsteckdose, um die gewünschten Funktionen (Licht, Ventilation usw.) nutzen zu können. |
| **3- THERMOMETER** | Zeigt die Temperatur im Garraum an. |
| **4- LICHTSCHALTER** | Zum Ein- und Ausschalten der Innenbeleuchtung des Garraums. |
| **5- VENTILATIONSSCHALTER** | Zum Ein- und Ausschalten des Gebläses im Garraum. |
| **6- VERBRENNUNGSLUFTREGELUNG** | Zum Kontrollieren der Holzverbrennung in der Brennkammer. |
| **A- GARRAUMTÜR** | Zum Hineinstellen, Herausnehmen und Kontrollieren der Speisen im Garraum. |
| **B - BRENNKAMMERTÜR** | Zum Einlegen des Holzes und zur Regelung des Feuers in der Brennkammer. |
| **C- LAUFWAGEN-TÜR** | Zugriff auf den Wagen zum Einlegen oder Entnehmen von Brennholz oder anderem. |

## ERSTMALIGES ANZÜNDEN



***ACHTUNG!***
***Sicherheitsvorschriften aufmerksam lesen!***

Das erstmalige Anzünden muss durch einen Installateur erfolgen.
Gegebenenfalls Schutzfolie von der Glasscheibe der Garraumtür (A) abziehen.



Eine allgemeine Überprüfung der Verbindungen, Anschlüsse sowie der Funktion aller Bedienelemente durchführen.

**HINWEIS!**
BEVOR DER BACKOFEN EASY ZUM GAREN BENUTZT WERDEN KANN, MUSS ER OHNE SPEISEN IM GARRAUM ZWEIMAL ANGEZÜNDET WERDEN, DAMIT DIE UNANGENEHMEN GERÜCHE DER NEUEN BAUTEILE SICH VERFLÜCHTIGEN.

Sicherstellen, dass alle inneren und äußeren Schutzvorrichtungen und Zubehörteile montiert wurden. Die TÜR der BRENNKAMMER (B) öffnen; in der Mitte oder hinten wenige trockene kleine Holzscheite einlegen und das Feuer anzünden.

Die Tür schließen und nachsehen, ob die VERBRENNUNGSLUFTREGELUNG (6) auf "offen" steht, also nach rechts.

Warten, bis die Backofentemperatur 200°C erreicht, dies ist am THERMOMETER (3) zu sehen.

Ab und zu die GARRAUMTÜR (A) öffnen, damit Rauch und unangenehme Gerüche aus dem neuen Material austreten können.

Das Feuer 2 Stunden lang brennen lassen und sicherstellen, dass die Temperatur NIE 300°C übersteigt.

Feuer ausgehen lassen und den Ofen komplett abkühlen lassen.

Oben genannte Punkte wiederholen, dann den Backofen 1 Stunde lang auf 300°C aufheizen.

Feuer ausgehen lassen und den Ofen komplett abkühlen lassen.

Jetzt ist der EASY Backofen **bereit für den ersten Garvorgang.**

# 6-SICHERHEIT



***Vor jeder Wartung, Reparatur oder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und abwarten, dass der Backofen Raumtemperatur erreicht hat.***

- Der Kunde muss prüfen, ob die Netzstromanlage, an die der Backofen angeschlossen wird, über eine geeignete Erdung verfügt und vorschriftsmäßig mit einem Fehlerstrom-Schutzschalter ausgerüstet ist.
- Ist das nicht der Fall, muss die Anlage angepasst werden.
- Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen nicht vorsätzlich verändert oder beschädigt, die Warnschilder dürfen weder entfernt noch versteckt und die Eigenschaften des Backofens nicht verändert werden.
- Alle 250 Betriebsstunden, oder wenn in der Brennkammer Rauch entsteht, den Schornstein, die Brennkammer, das Rohr und den Rauchabzug mit Ventil reinigen.
- Die Holzscheite immer in die Mitte oder hinten in die Brennkammer und nie vorn einlegen.
- Der Backofen EASY darf NIEMALS die Temperatur von 300°C überschreiten.
- Für den Austausch abgenutzter und/oder defekter Teile beim zugelassenen Händler immer Original-Ersatzteile verlangen.
- Das Feuer NIEMALS mit Wasser löschen, dadurch können sich tragende Teile des Geräts verformen.
- Bis zum Ende der Lebensdauer des Ofens müssen alle Vorrichtungen funktionstüchtig und sicher gehalten werden.



***ACHTUNG!***
***Vor jeder Wartung, Reparatur oder Reinigung alle Schalter ausschalten.***

Netzstecker aus der Steckdose ziehen **und abwarten, dass der Backofen Raumtemperatur erreicht hat.**
Einen Staubsauger benutzen.

## REINIGUNG DES GARRAUMS

Wenn notwendig, den GARRAUM wie folgt reinigen:
Zwischenböden und Bodenplatte entfernen.
Halterungen der Garböden entfernen.
Mit Reinigungsmitteln, die sich für Backöfen oder Edelstahl eignen, abwaschen.
Mit einem Sauggerät die Garrückstände beseitigen, die sich unter der Bodenplatte bilden.

**Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder ähnliches für die Reinigung verwenden.**

## REINIGUNG DER BRENNKAMMER



***ACHTUNG!***
***Diese Arbeit darf nur bei vollständig kaltem Ofen erfolgen.***

Bei jeder Zündung die Brennkammer wie folgt reinigen:
Aschenkasten teilweise herausziehen.
Feuerrost teilweise herausziehen.
Mit dem Kaminbesteck die restliche Asche vom Feuerrost in den Aschenkasten fallen lassen und den Feuerrost wieder ganz einschieben.
Aschenkasten ganz herausziehen, sicherstellen, dass keine Glut mehr vorhanden ist.
Den Aschenkasten leeren, das Fach reinigen und den Aschenkasten wieder vollständig einschieben.

## REINIGUNG VON AUSSEN

Die lackierten Außenwände mit einem (nicht scheuernden) Schwamm, der mit einem milden Reiniger getränkt ist, abwischen. Dies kann immer dann erfolgen, wenn es nötig ist.

# 8-WARTUNG DURCH DEN BENUTZER





***ACHTUNG!***
***Vor jeder Wartung, Reparatur oder Reinigung alle Schalter des Backofen auf "0" (Null) stellen.***

Netzstecker aus der Steckdose ziehen **und abwarten, dass der Backofen** Raumtemperatur erreicht hat.

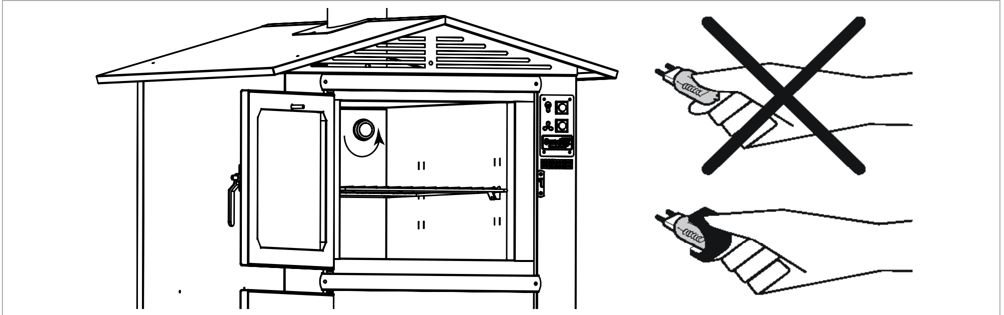
**ÖLUNG**
Scharniere der Türen A, B, C regelmäßig ölen.

Bei längerer Nichtbenutzung die Brennkammer (B) wie im Abschnitt "REINIGUNG DER BRENNKAMMER" beschrieben reinigen.

## AUSTAUSCH DER LAMPE DER INNENBELEUCHTUNG

Vor jeder Arbeit Stecker des Versorgungskabels aus der Netzsteckdose ziehen.

Schutzglas der Lampe abschrauben.



Defekte Lampe entfernen.

Eine Lampe des gleichen Typs wie die alte Lampe benutzen, **HALOGENLEUCHTE TYP G9 230 V-25 W**, Lampe nicht mit bloßen Händen anfassen und in ihre Fassung einsetzen.

Schutzglas aufschrauben.

Stecker des VERSORGUNGSKABELS (2) in die Netzsteckdose stecken.

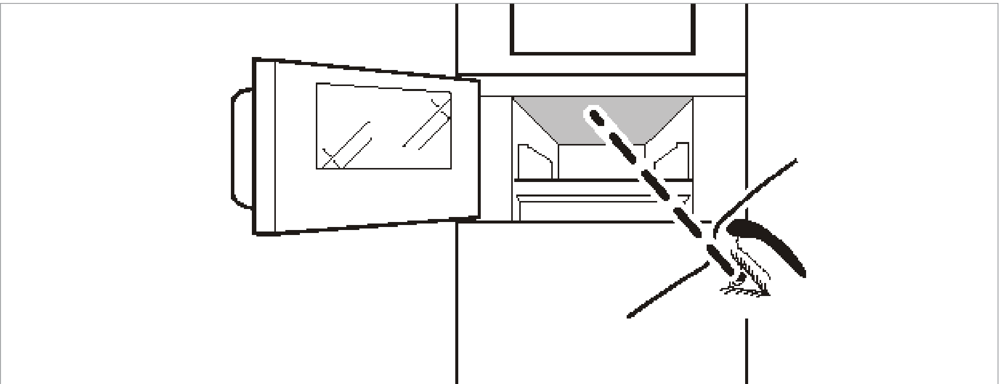
## KONTROLLE DER DECKE IN DER BRENNKAMMER

Dieser Vorgang muss monatlich durchgeführt werden.

GARRAUMTÜR (B) öffnen.

Mit einer Taschenlampe oder bei brennendem Feuer den Zustand des Bleches der DECKE der BRENNKAMMER (B) prüfen.

- Wenn am Blech Löcher zu sehen sind, den zugelassenen Händler für den **Austausch** verständigen.



Für alle AUSSERORDENTLICHEN WARTUNGSARBEITEN wenden Sie sich bitte an den zugelassenen Händler.

# 9-ARTEN DER AUSSCHALTUNG



## AUSSCHALTUNG

Die Schalter ausschalten.
Stecker des Versorgungskabels aus der Netzsteckdose ziehen.
Nachsehen, ob im Garraum "A" Speisen zurückgeblieben sind.
Sicherstellen, dass in der Brennkammer "B" kein Feuer mehr brennt und die Glut erloschen ist.



***WARNUNG!***
***Um den Ofen nicht zu beschädigen, das Feuer in der Brennkammer NIE mit Wasser löschen.***

Warten bis der Backofen Raumtemperatur erreicht hat.
Aschenkasten von Verbrennungsrückständen säubern (siehe Abschnitt "7- REINIGUNG").

## AUSSCHALTUNG WEGEN SPANNUNGSAUSFALL

**HINWEIS!**
**Bei Spannungsausfall kann der Backofen weiter benutzt werden.**

Die Netzspannung versorgt im Backofen EASY die Innenbeleuchtung und die interne Ventilation.

## 10-STÖRUNGEN UND ABHILFEN

**STÖRUNG:**
Der Backofen entwickelt Rauch.

**ABHILFE:**
Rauchabzug und entsprechendes Rohr reinigen (siehe Abschnitt "7- REINIGUNG").

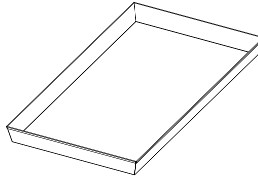
Für jede andere Art von Betriebsstörungen des EASY Backofens bitte **AN DEN ZUGELASSENEN HÄNDLER WENDEN**.

Weiteres **Zubehör** ist beim zugelassenen Händler erhältlich.

## BESCHREIBUNG

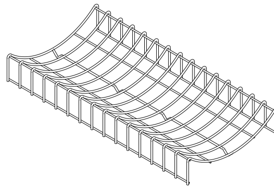
### ALUMINIUMBLECH

Wird bei Benutzung des Grillrosts mit Wasser gefüllt oder als Speisenbehälter benutzt.



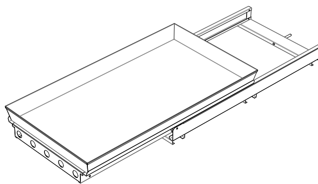
### SET SPANFERKELROST

Wird zum Garen großer Bratenstücke (Truthahn, Gans) oder für Spanferkel benutzt.



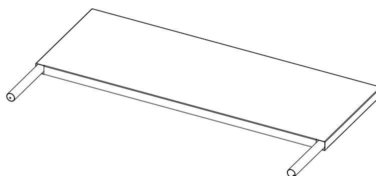
### LAUFWAGEN FÜR BLECH

Nützliches Zubehör zum mühelosen Herausnehmen des Bleches.



### SEITLICHE ABLAGEE

Arbeitsplatte, als Abstellfläche zu benutzen.



### START

Sicherstellen, dass alle inneren/äußeren Schutzvorrichtungen und Zubehörteile montiert wurden.

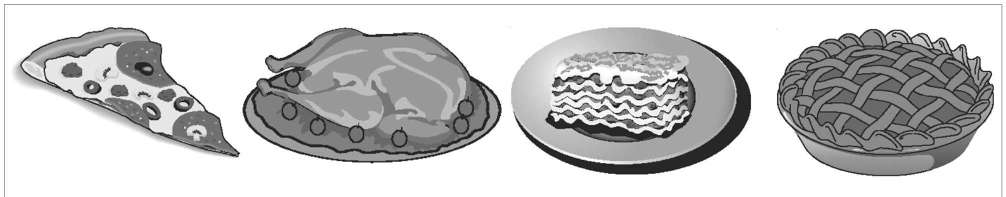
Tür der Brennkammer (B) öffnen, hinten trockene kleine Holzscheite einlegen.

Tür schließen und nachsehen, ob die Verbrennungsluftregelung (6) auf **offen** steht.

In der "Gartabelle" (weiter unten) nachsehen und den Backofen auf die entsprechend erforderliche Betriebstemperatur bringen, diese Temperatur etwa 30 Minuten beibehalten, danach ist der EASY Backofen zum Garen bereit.

### WIE SIE DEN BACKOFEN ZUM GAREN VON SPEISEN BENUTZEN

Es folgen einige Beispiele, wie PIZZA, LASAGNE, BRATEN, KUCHEN gebacken bzw. gegart werden können. Danach liegt es an Erfahrung und Geschick von Köchin/Koch, die Ergebnisse zu perfektionieren.



**HINWEIS!**
**Direkt auf den feuerfesten Platten werden nur Pizza und Brot gebacken.**
**Für alle anderen Speisen sind immer Bleche zu benutzen, die stets in die Blechroste eingeschoben werden.**
Die Garzeiten sind vom Volumen der Speisen abhängig.

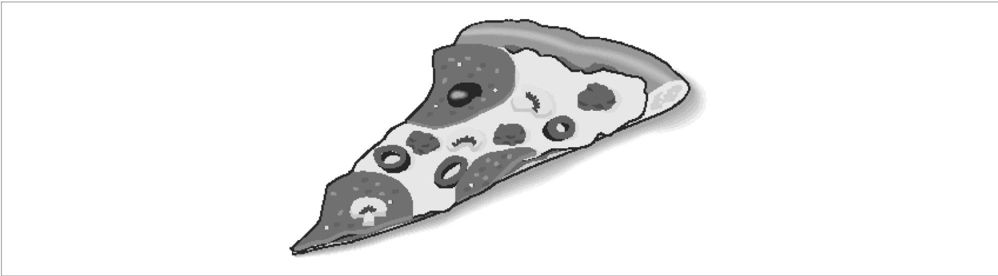
Beispiel:
Das Braten eines TRUTHAHNS dauert **zwei Stunden bei 200/240°C.**
Das Braten eines HÄHNCHENS dauert **eine Stunde bei 200/240°C.**
Das Braten einer WACHTEL dauert **fünfzehn bis zwanzig Minuten bei 200/240°C.**
Das Garen von LASAGNE dauert **zwanzig bis dreißig Minuten bei 220/250°C.**

**HINWEIS!**
**Die Feuchtigkeit im Garraum kann erhöht werden, indem eine Schüssel mit Wasser hinein gestellt wird.**
Durch die Feuchtigkeit wird der Garvorgang und die Bräunung verbessert.

## GARTABELLE

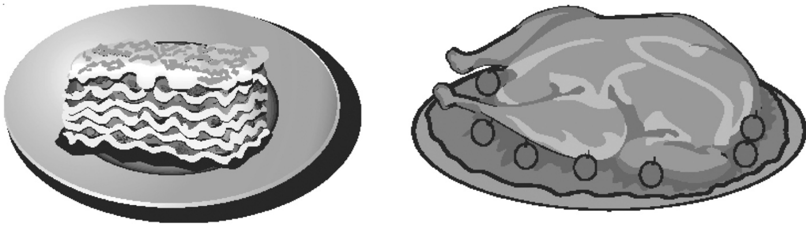
| **SPEISE** | **°C** | GARZEIT IN MINUTEN |
|---|---|---|
| KUCHEN | 180 - 220°C | 15 - 30 |
| BROT | 220 - 250°C | 40 - 60 |
| FISCH | 200 - 240°C | 30 - 40 |
| BRATEN | 200 - 240°C | 70 - 110 |
| PIZZA VOM BLECH | 250 - 280°C | 15 - 20 |
| PIZZA RUNDE FORM | 270 - 300 °C | 2 - 3 |

## PIZZA RUNDE FORM



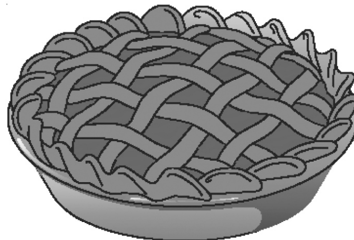
- Den Backofen auf 270-300°C bringen, die Ventilation mit dem VENTILATIONSSCHALTER (5) einschalten und diese Temperatur für eine Stunde beibehalten.
- Die feuerfeste Platte mit einem Tuch anfeuchten.
- Zum Erhöhen der Feuchtigkeit im Backofen 10 Minuten vor dem Eingeben der Speisen eine mit Wasser gefüllte Glas- oder Metallschüssel in den GARRAUM stellen.
- Die Pizza auf die feuerfeste Platte legen und die GARRAUMTÜR (A) schließen.
- Nach zwei bis drei Minuten (vom Belag abhängig) die Pizza herausnehmen.

## NUDELAUFLAUF UND BRATHÄHNCHEN

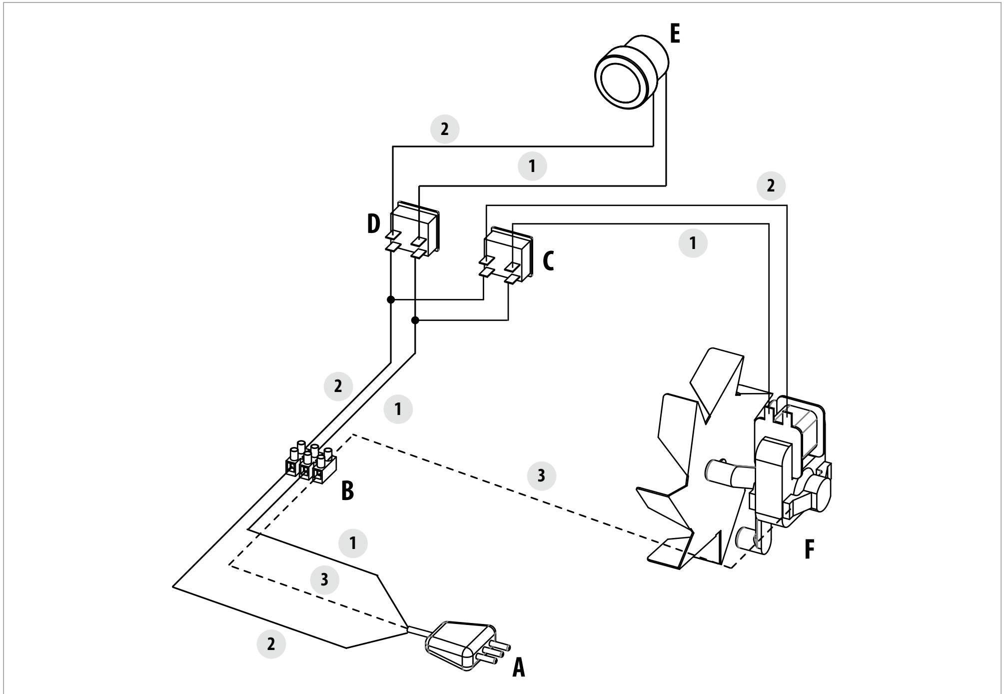


- Temperatur des Backofens auf 200-240°C bringen.
- Ventilation einschalten.
- Ist die Temperatur erreicht, die Brennholzbefeuerung mit geringen Mengen anpassen, um die Temperatur konstant zu halten.
- Prüfen, dass Wasser in der Schüssel für die Befeuchtung ist.
- ROST in der gewünschten Höhe einschieben.
- Das Blech auf den ROST stellen.
- Die GARRAUMTÜR (A) schließen.
- Kontrollieren, dass die Temperatur des GARRAUMS nicht sinkt, und den Backofen nach Bedarf befeuern.
- Das Garen der Speisen abwarten, ohne sie wiederholt zu wenden.

## KUCHEN



- Backofen auf 180/220°C bringen.
- Die Ventilation eingeschaltet lassen.
- Eine Metall- oder Glasschale mit Wasser in den GARRAUM stellen, um die Feuchtigkeit im Backofen zu erhöhen.
- Abwarten, dass der Backofen die Temperatur von 180/220°C erreicht.
- Ist die Temperatur erreicht, die Ventilation mit dem SCHALTER (5) ausschalten und die Befeuerung anpassen.
- Wasserschüssel herausnehmen.
- ROST in der gewünschten Höhe einschieben.
- Blech mit dem KUCHEN auf den BLECHROST stellen.
- Die GARRAUMTÜR (A) schließen.
- Kontrollieren, dass die Temperatur des GARRAUMS nicht sinkt und den Backofen nach Bedarf befeuern.
- Das Ausbacken des KUCHENS abwarten.




**BESCHREIBUNG**

A Stecker 230 V-10 A.

B Verbindungsklemmen.

C Gebläseschalter.
Garraum 230 V-16 A.

D Lichtschalter 230 V-16 A.

E Lampenhaltermodul.
Lampe 230 V-25 W.

F Ventilationsmotor.
Garraum 230 V-32 W.

1 Blau.
2 Braun.
3 Gelb-grün.

# TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION ....75
1-WARNINGS AND WARRANTY CONDITIONS ....76
2-INTRODUCTORY INFORMATION ....79
3-TECHNICAL CHARACTERISTICS ....82
4-TRANSPORT AND INSTALLATION ....83
5-OPERATION ....86
6-SAFETY DEVICES ....87
7-CLEANING ....88
8-MAINTENANCE PERFORMED BY THE USER ....89
9-SHUTDOWN ....91
10-ANOMALIES AND SOLUTIONS ....92
11-ACCESSORIES ....93
12-COOKING RECOMMENDATIONS ....94
13-WIRING DIAGRAM ....97

**Translation of the original instructions**

# INTRODUCTION

Dear customer,
Thank you for having chosen our product. Our aim is to combine technology with simple use and, first and foremost, safety.

To allow for optimal operation, we advise you to read this manual carefully before starting up the product for the first time. In the event of a fault or if in doubt, please contact your retailer, who will provide all the necessary assistance.

## REVISIONS TO THE PUBLICATION

The content of this manual is strictly technical and property of the MCZ Group Spa.
No part of this manual can be translated into another language and/or altered and/or reproduced, even partially, in another form, by mechanical or electronic means, photocopied, recorded or similar, without prior written approval from MCZ Group Spa.
The company reserves the right to make changes to the product at any time without prior notice. The proprietary company reserves its rights according to the law.

## CARE OF THE MANUAL AND HOW TO CONSULT IT

- Take care of this manual and keep it in an easily accessible place, throughout the product life.
- Should the manual be misplaced or ruined, request a copy from your Retailer or directly from the Manufacturer, specifying the product identification data.
- Any important note or information that requires particular attention is printed in "bold text".
- Text in "italics" is used to draw your attention to other paragraphs in this manual or any additional explanation.
- "NOTE" provides the reader with additional information.

## SYMBOLS USED IN THE MANUAL

| | |
|---|---|
| | **ATTENTION DANGER OF ELECTROCUTION:**<br>Informs the relative personnel that the described operation poses the risk of electric shock if not carried out in accordance with the safety regulations. |
| | **SPECIAL INTERVENTIONS:**<br>The Authorised Retailer must be contacted for any maintenance operations highlighted by this symbol. |
| | **ATTENTION:**<br>This warning sign indicates that the relative message must be carefully read and understood because **failure to comply with that which is written can cause serious damage to the oven and put the user's safety.** |
| | **INFORMATION:**<br>This symbol is used to highlight important information for correct product operation.<br>Failure to comply with these provisions will compromise the use of the product and will result in unsatisfactory operation. |

# 1-WARNINGS AND WARRANTY CONDITIONS

EN

- **Installation, functional verification and maintenance must only be performed by qualified or authorised personnel.**
- **Install the product in accordance with all the local and national laws and Standards applicable in the relative place, region or country.**
- **This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the product by a person responsible for their safety.**
- The instructions provided in this manual must always be complied with to ensure the product and any electronic appliances connected to it are used correctly and accidents are prevented.
- **The product must not be used as an incinerator. It is strictly forbidden to use liquid fuel to ignite the fire.**
- The user, or whoever is operating the product, must read and fully understand the contents of this instruction manual before performing any operation.
- The product must only be used for its intended purpose. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
- Do not use the product as a ladder or supporting structure.
- Do not place laundry on the product to dry.
- All liability for improper use of the product is entirely borne by the user and relieves the Manufacturer from any civil and criminal liability.
- Any type of tampering or unauthorised replacement with non-original spare parts could be hazardous for the operator's safety and relieves the Manufacturer from any civil and criminal liability.
- Most of the surfaces of the product can get very hot (door, handle, glass, smoke outlet pipes, etc.). Therefore, avoid contact with these parts unless adequate protective clothing is worn or appropriate means are used, such as heat protective gloves.
- It is forbidden to operate the product with the door open.
- Do not touch the product with wet hands as it is an electrical appliance. Always disconnect the power cable before intervening (if required).
- The product must be powered by a system that is equipped with an effective earth conductor.
- The system must be of adequate rated capacity for the declared electrical power of the product.

# 1-WARNINGS AND WARRANTY CONDITIONS

EN

## WARNINGS REGARDING OPERATION

- Turn off the product in the event of a fault or malfunctioning.
- Install the product in an open space that is adequately protected against fire and equipped with all the utilities such as supplies (air and electricity) and smoke outlets.
- Do not use volatile and/or flammable substances (petrol, alcohol, etc.) to ignite the fire.

## INFORMATION

- Please contact your retailer or qualified personnel who is authorised by the Manufacturer for any issues, and demand that original spare parts are used if repairs are required.
- Check and clean the smoke outlet pipe regularly in accordance with the regulations in force in the country of installation.

## WARRANTY CONDITIONS

The Manufacturer provides a product warranty, **excluding the parts subject to normal wear** (stipulated in the "RESTRICTIONS" paragraph), for a period of two years from the date of purchase, which is proven by a supporting document that contains the name of the seller and the date when the sale took place. Warranty cover is valid if the completed warranty is returned within 8 days and the product is installed and tested by a qualified installer, according to the detailed instructions provided in the instruction manual supplied with the product. The term 'warranty' refers to the (free-of-charge) replacement or repairs of **parts acknowledged to be faulty due to manufacturing defects.**

## RESTRICTIONS

The warranty does not cover parts subject to normal wear, such as: gaskets, removable parts, handles, lamps, glass parts, the refractory surface and any accessories and materials such as grilles, flame flaps, ash pans. Replaced parts will be covered by the warranty for the remaining period of the warranty in force as from the date of purchase of the product. **The glass is covered by the warranty until an authorised installer certifies that it is perfectly intact once the installation is complete.**

## EXCLUSION

**The warranty does not cover any parts that may are faulty as a result of negligence or careless use, incorrect maintenance or installation that does not comply with the Manufacturer's instructions (see the relative chapters in this user manual). If the product does not work correctly, contact your local retailer and/or importer.**

The Manufacturer declines all liability for any damage which may be caused, directly or indirectly, to persons, animals or objects as a consequence of non compliance with all the prescriptions specified in the instruction manual, especially warnings regarding installation, use and maintenance of the appliance. The warranty will be rendered null and void in the event of damage caused by tampering, atmospheric agents, natural disasters, electrical discharges, fire, defects in the electrical and plumbing system, and maintenance not being performed at all or as indicated by the manufacturer.

## INTERVENTION REQUEST

The request must be sent to the retailer who will forward it to the Manufacturer's Technical Assistance Department.

## PRECAUTIONS FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE 2002/96/EC AND SUBSEQUENT AMENDMENTS 2003/108/EC.



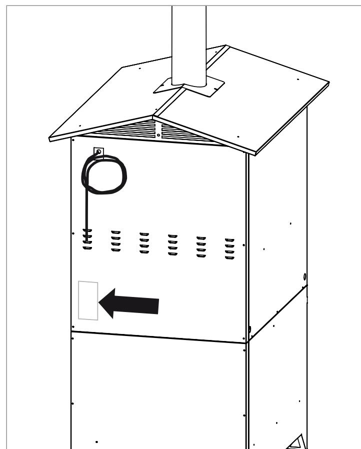
At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special differentiated waste collection centre set up by the local authorities or to a retailer that provides this service. Disposing of the appliance separately prevents possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and allows its materials to be recovered in order to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

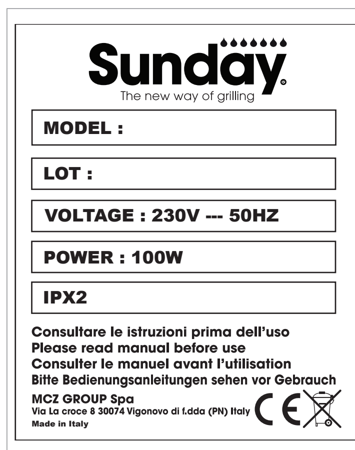
# 2-INTRODUCTORY INFORMATION



EASY ovens comply with EEC Directive 98/37 (former 89/392 and relevant amendments) and Standard EN60335-1.

## OVEN IDENTIFICATION






Always quote the MODEL and LOT No. found on the label on the rear side of the oven, when contacting the Manufacturer or Local Retailer.

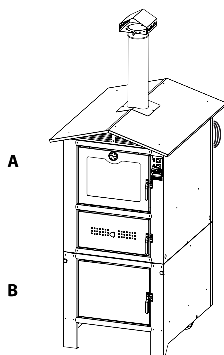
## GENERAL NOTES REGARDING DELIVERY

Upon receipt check that:

1) The packaging is intact.
2) The supply corresponds to the order specifications.
3) The oven and accessories have not been damaged.

**DESCRIPTION:**
A= OUTDOOR OVEN
B= WOOD CART




## OVEN DESCRIPTION

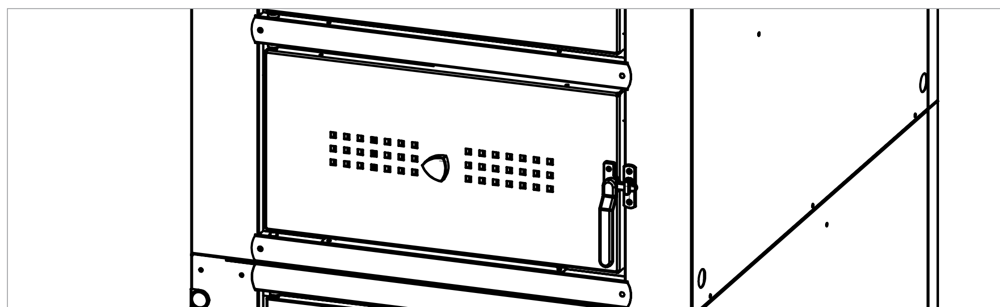
The EASY oven is a wood-burning oven with indirect heat and continuous, ventilated cooking.
This feature distinguishes it from other traditional direct heat ovens as the furnace is completely separate from the cooking chamber, thereby allowing food to be cooked without coming in contact with the smoke or ashes. The ventilation in the cooking chamber distributes the heat evenly on the entire products within.

## STRUCTURE

The entire oven structure, including the casings, is made of painted aluminised sheet metal.

The **wood cart** is equipped with a large compartment and has wheels and handles to be moved easily.

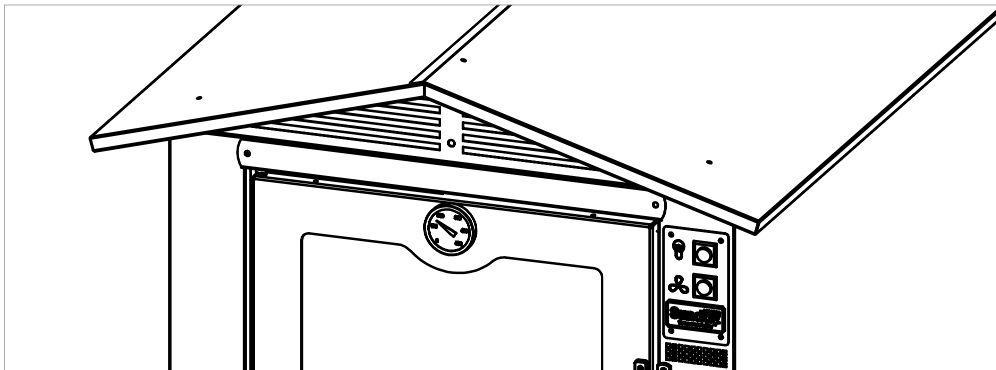
The door of the **furnace** with the air flow grid. The air enters by moving the lever to the right to open the grid. Vice versa, the grid is closed by moving the lever to the left.



The food and degree of cooking can be monitored thanks to **the light inside the oven.**

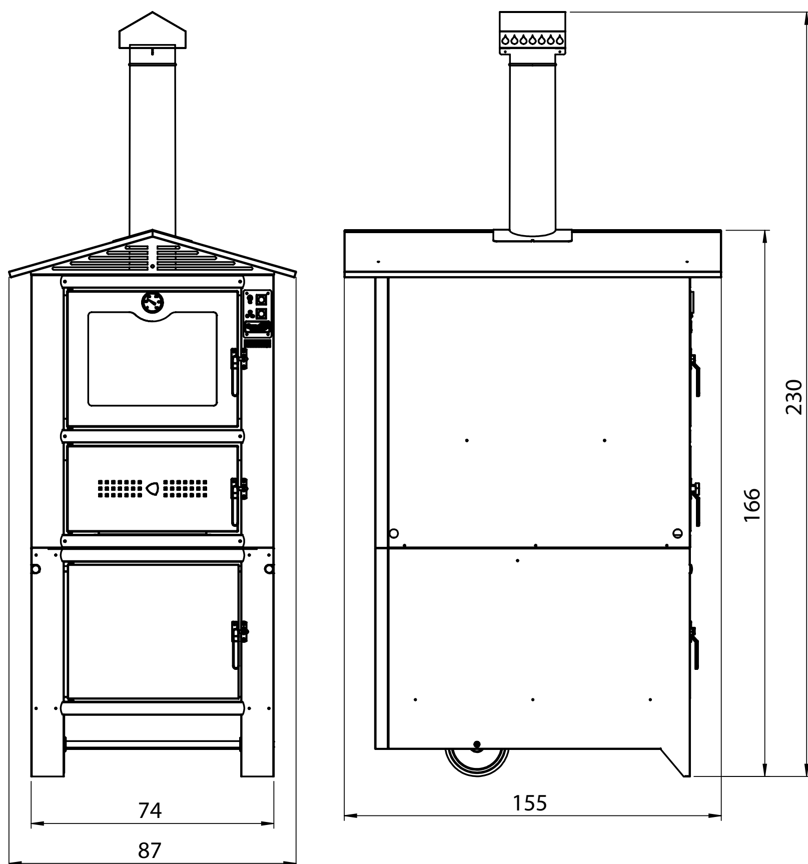
**The cooking chamber is made of** AISI 430 STAINLESS STEEL it can be completely disassembled and washed for maximum hygiene to be maintained.

**An external thermometer**, placed above the door of the cooking chamber, indicates the internal temperature.



Average consumption to reach **300°C** is 1.5-2 kg of wood per hour, equal to 40 to 60 minutes of cooking. The maximum temperature that the oven can reach is 300°C; the structure can be damaged if this temperature is exceeded.

The **EASY** oven has been designed to be used with natural and aged wood. Any use other than that stipulated in this manual is to be considered improper.




Weight:
210 kg.

Supply voltage:
230 V 50 Hz.

Power:
100 W.

Wood fired oven hourly consumption: 1.5-2 kg/h.



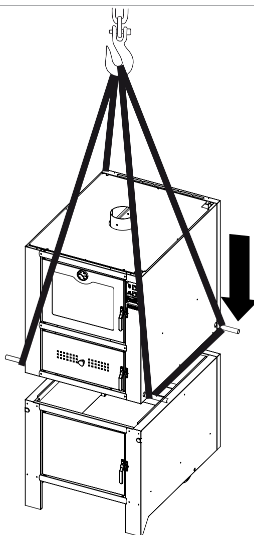
***Before installing the oven, the customer must make sure that the floor where it will be installed is level, that it can withstand the weight and that the technological requirements are satisfied.***

Use suitable lifting means and a fibre rope, each with a nominal capacity of 500 kg. Place the 4 iron bars (supplied) in the relative holes and sling it with the ropes.



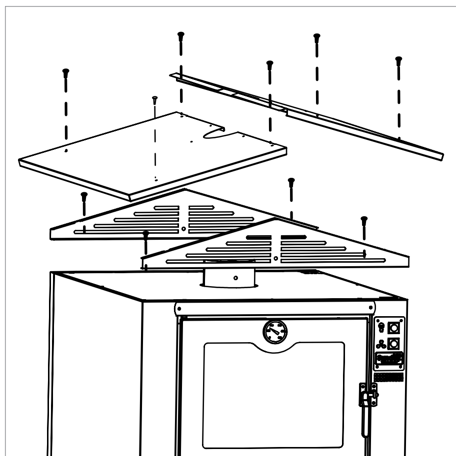
***ATTENTION: RISK OF CRUSHING!***
***Any person in the surrounding area must move away.***

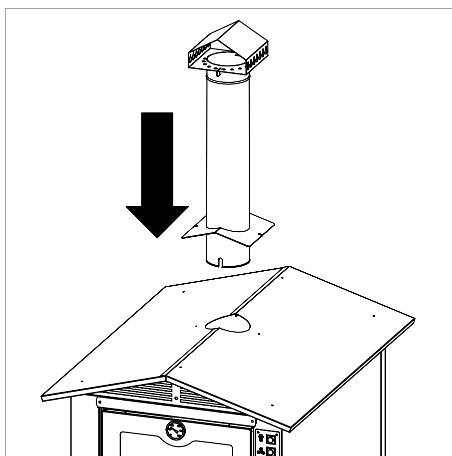
Place the oven on the cart while making sure it is inserted in the relative guides.
Unhook the ropes and/or remove the 4 iron bars from the guides.



Fit the top part in the housing on top of the oven by inserting the front and rear panels and fastening them with the 4 screws supplied. Place the 2 sheets of the top part on top by overlapping them slightly and fasten them with 6 screws, as shown in the figure. Insert the chimney and fasten the side flaps to the top part with 2 screws, for enhanced tightness.



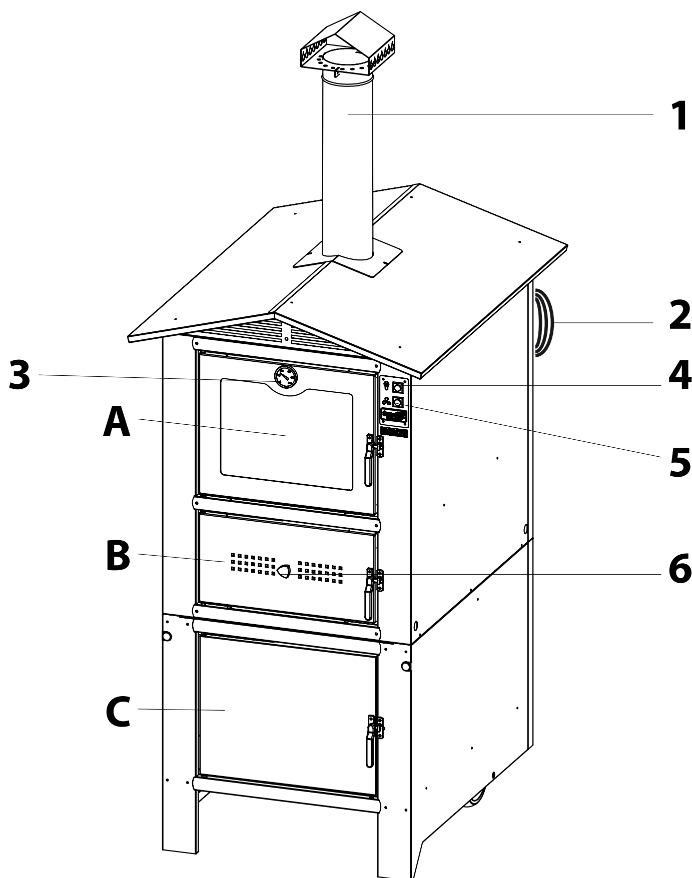


Move the oven a short distance by pulling the handles - d not push the oven (this must only be done when the oven is off and cold).



***ATTENTION RISK OF OVERTURNING!***
***Lift the oven a maximum of 6 cm off the ground, making sure there are no obstacles that could cause it to overturn.***

### OVEN CONTROL PANEL AND PARTS



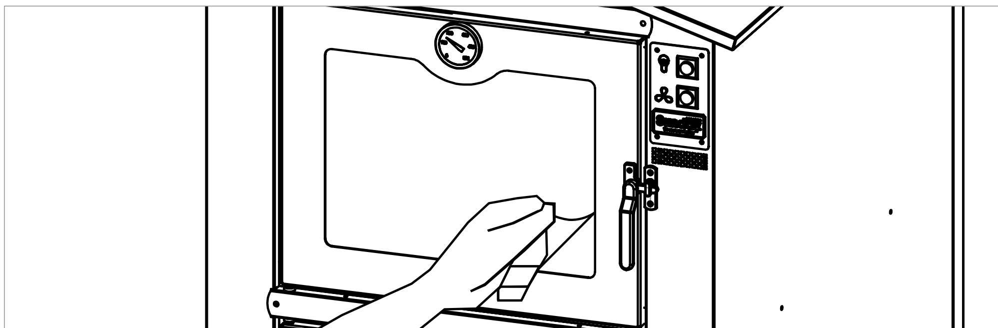

| | |
|---|---|
| **1- SMOKE EXHAUST** | This is connected to the flue and allows the exhaust smoke to be expelled. |
| **2- POWER CABLE** | Allows the oven to be connected to the mains and the desired utilities to be used (light, ventilation, etc.). |
| **3- THERMOMETER** | Indicates the Temperature inside the Cooking Chamber. |
| **4- LIGHT SWITCH** | Allows the light inside the Cooking Chamber to be switched on and off. |
| **5- FAN SWITCH** | Allows the fan inside the Cooking Chamber to be switched on and off. |
| **6- COMBUSTION AIR CONTROL** | This is used to control the combustion of the wood inside the Furnace. |
| **A- COOKING CHAMBER DOOR** | Provides access to the Cooking Chamber to insert, remove or check the food. |
| **B - FURNACE DOOR** | Provides access to the Furnace to load wood and check the fire. |
| **C- CART DOOR** | Provides access to the Cart insert or remove wood, etc. |

## FIRST IGNITION



***ATTENTION!***
***Read the safety regulations carefully.***

The oven must be ignited for the first time by an installer.
Remove any plastic from the glass door of the cooking chamber (A).



Perform a general inspection of the connections and operation of all of the controls.

**NOTE!**
THE EASY OVEN MUST BE SWITCHED ON AT LEAST TWICE WITH NO FOOD INSIDE BEFORE COOKING FOR UNPLEASANT ODOURS PRODUCED BY THE NEW COMPONENTS TO BE ELIMINATED.

Make sure that all the internal and external guards and accessories are mounted. Open the DOOR of the FURNACE (B), place a few small pieces of dry wood in the middle or at the back of the furnace and ignite the fire.

Close the door and make sure that the COMBUSTION AIR CONTROL (6) is in the open position, i.e. turned to the right.

Wait for the oven temperature to reach 200°C - seen on the THERMOMETER (3).

Every now and then open the DOOR of the COOKING CHAMBER (A) in order to eliminate the smoke and unpleasant odours produced by the new material.

Keep the fire lit for 2 hours and make sure that it NEVER exceeds 300°C.

Let the oven go off and let it cool completely.

Repeat the above-mentioned steps and then warm up the oven to 300°C for 1 hour.

Let the oven go off and let it cool completely.

The EASY oven is then **ready and can be used to cook.**

# 6-SAFETY DEVICES



***Disconnect the plug from the socket and wait for the oven to reach room temperature before performing any maintenance, repairs or cleaning.***

- The customer is obliged to verify that the mains system where the oven will be installed has a good earth system and is up to standard, equipped with a differential switch (residual current device).
- Otherwise, the system must be adapted.
- Do not tamper with or damage the safety devices, remove or hide the warning labels, or modify the characteristics of the oven.
- The flue, furnace, smoke pipe and smoke exhaust with valve must be cleaned every 250 hours of operation or when the Furnace emits smoke.
- Always place the wood in the middle or at the back of the Furnace and never towards the front.
- The EASY oven must NEVER exceed 300°C.
- Always request original spare parts from the Authorised Retailer if worn and/or broken parts must be replaced.
- NEVER put out the fire with water as this could deform important parts of the structure.
- All the devices must be kept efficient and safe throughout the working life of the oven.



***ATTENTION!***
***Turn off all the switches before performing any maintenance, repairs or cleaning.***

Disconnect the plug from the socket **and wait for the oven to reach room temperature.**
Use a vacuum cleaner.

## CLEANING THE COOKING CHAMBER

When necessary, clean the cooking chamber as follows:
Remove the intermediate shelves and the lower shelf.
Remove the shelf supports.
Wash with detergent that is suitable for ovens or stainless steel.
Clean the cooking residue that has accumulated under the lower shelf with a vacuum cleaner.

**Do not clean with abrasive substances, steel wool pads or similar items.**

## CLEANING THE FURNACE



***ATTENTION!***
***This operation should only be carried out when the oven is completely cold.***

Each time the oven is used, clean the furnace as follows:
Pull the ash pan out partially.
Pull the grille out partially.
Use a fire poker to drop the residual ash of the grille into the ash pan and then reinsert the grille completely.
Remove the ash pan completely, making sure there are no embers burning.
Empty the ash pan, clean the compartment and reinsert it into the housing completely.

## CLEANING THE EXTERNAL PART

Clean the external painted walls with a sponge (non-abrasive) soaked in mild detergent. This can be done whenever required.

# 8-MAINTENANCE PERFORMED BY THE USER



***ATTENTION!***
***Bring all the oven switches to "0" before performing any maintenance, repairs or cleaning.***

Disconnect the plug from the socket **and wait for the oven to reach** room temperature.

## LUBRICATION

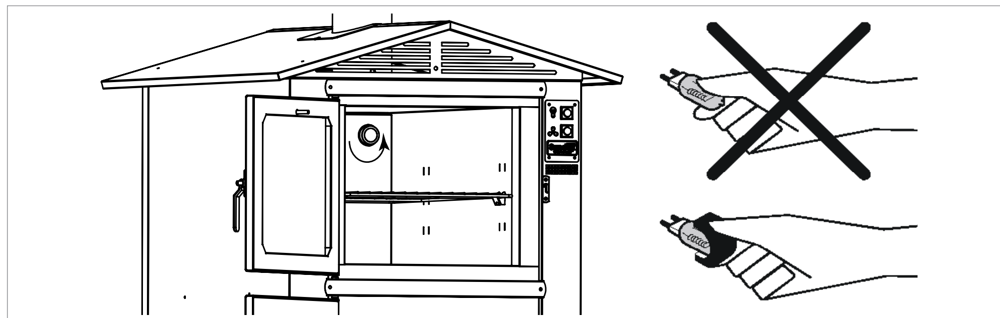
Periodically oil the hinges of Doors A, B and C.

When the oven is not used for a long period of time, clean the furnace (B) as described in "CLEANING THE FURNACE".

## REPLACING THE INTERNAL LAMP

Disconnect the plug from the socket before performing any operation.

Loosen the protective glass of the lamp.



Remove the burnt lamp.

Replace the **HALOGEN LAMP G9 230 V-25 W** with the same type of lamp, making sure not to touch it with bare hands.

Tighten the protective glass.

Insert the POWER CABLE (2) plug into the socket.

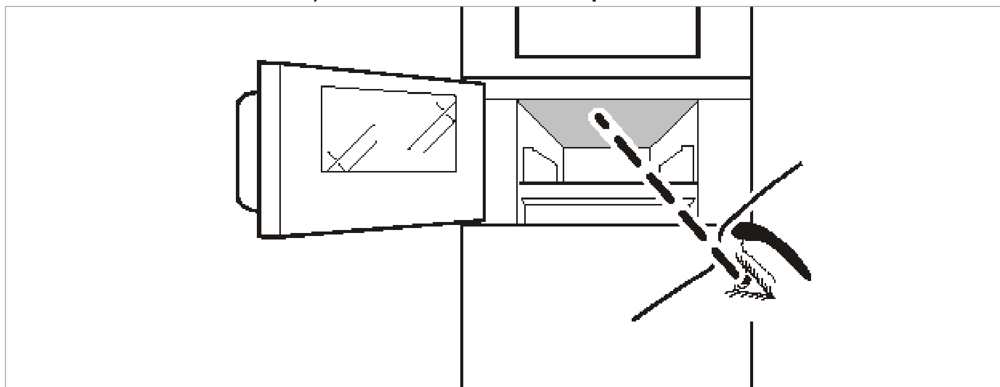
## CHECKING THE CEILING OF THE FURNACE

This must be done every month.

Open the FURNACE DOOR (B).

Use a torch or the fire when the oven is on to check the condition of the ceiling sheet of the FURNACE (B).

- If there are holes on the sheet, contact your Authorised Retailer in order to **replace it.**



Contact your Authorised Retailer for any SPECIAL MAINTENANCE.

## SHUTDOWN

Turn off the switches.
Disconnect the power cable plug from the socket.
Make sure there is no food inside cooking chamber "A".
Make sure there is no fire and no embers are burning inside furnace "B".



***WARNING!***
***NEVER put out the fire with water as this could damage the structure.***

Wait for the oven to reach room temperature.
Clean the combustion residue in the Ash pan (See "7 - CLEANING").

## SHUTDOWN DUE TO A POWER CUT

**NOTE!**
**The oven can still be used if there is a power cut.**

The supply voltage in the EASY oven powers the internal light and ventilation.

# 10-TROUBLESHOOTING

**ANOMALY:**
The oven emits smoke.

**SOLUTION:**
Clean the smoke exhaust and the relative pipe (See "7 - CLEANING").

For any other type of operating anomaly of the EASY oven **CONTACT THE AUTHORISED RETAILER**.

# 11-ACCESSORIES

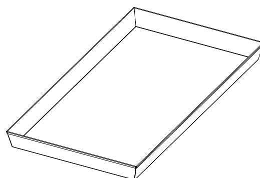


Additional **accessories** may be requested from the Authorised Retailer.

## DESCRIPTION

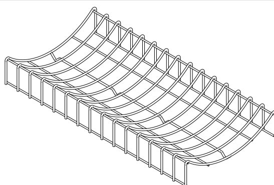
### ALUMINIUM TRAY

This is filled with water when the Cooking Rack is used as a container for food.



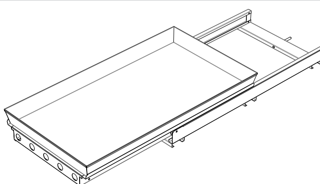
### ROASTING RACK KIT

Used for large roasts (turkey, goose) or pork roasts.



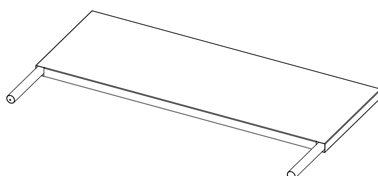
### TRAY CART

A useful accessory to easily remove the tray.



### SIDE SHELF

Surface used as a worktop.



# 12-COOKING RECOMMENDATIONS



## START-UP

Make sure that all the internal and external guards and accessories are mounted.

Open the door of the furnace (B) and place small dry pieces of wood at the back.

Close the door and make sure the combustion air control (6) is **open**.

Bring the oven to the desired cooking temperature by referring to the “Recommended Cooking Table” (below), keep the oven at that temperature for approx. 30 minutes and the EASY oven is then ready to cook.

## USING THE OVEN TO COOK FOOD

A few examples of how to cook PIZZA - LASAGNE – ROAST - TARTS are described below. The cook’s experience and expertise will eventually lead to successful dishes.



**NOTE!**
**Only pizza and bread must be cooked on the refractory surfaces.**
**Always cook other food in trays placed above the grille.**
The cooking time depends on the volume of the food.

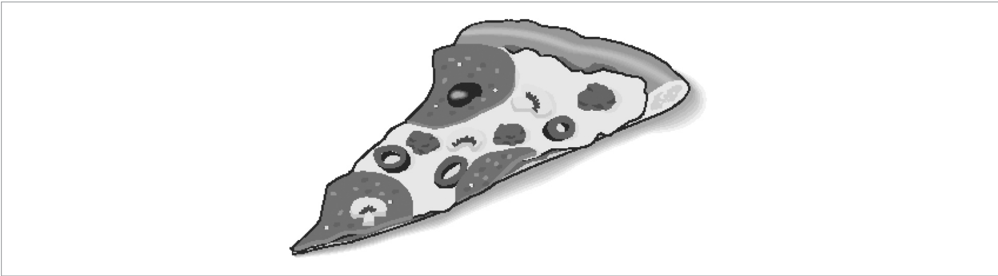
Example:
A TURKEY must be cooked for **two hours at 200/240°C.**
A CHICKEN must be cooked for **one hour at 200/240°C.**
A QUAIL must be cooked for **15-20 minutes at 200/240°C.**
LASAGNE must be cooked for **20-30 minutes at 220/250°C.**

**NOTE!**
**Place a bowl of water in the Cooking Chamber to increase the moisture.**
Moisture improves the cooking process and browns the food.

## RECOMMENDED COOKING TABLE

| FOOD | °C | COOKING TIME IN MINUTES |
|---|---|---|
| TARTS | 180 - 220°C | 15 - 30 |
| BREAD | 220 - 250°C | 40 - 60 |
| FISH | 200 - 240°C | 30 - 40 |
| ROAST | 200 - 240°C | 70 - 110 |
| A SLICE OF PIZZA | 250 - 280°C | 15 - 20 |
| A WHOLE PIZZA | 270 - 300°C | 2 - 3 |

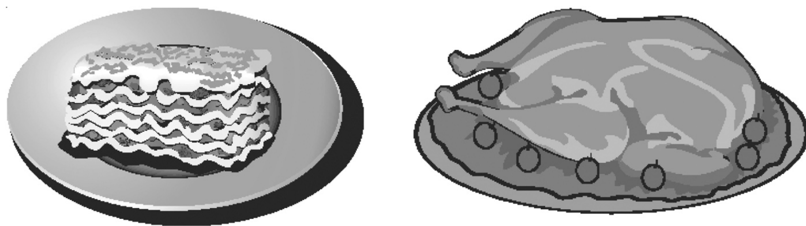
## A WHOLE PIZZA



- Bring the oven to 270-300°C, switch the fan on via the FAN SWITCH (5) and keep it at this temperature for an hour.
- Dampen the refractory surface with a cloth.
- Place a metal or glass bowl with water in the COOKING CHAMBER 10 minutes before entering the food to increase the moisture.
- Place the pizza on the refractory surface and close the COOKING CHAMBER DOOR (A).
- Remove the pizza after two or three minutes (depending on the topping).

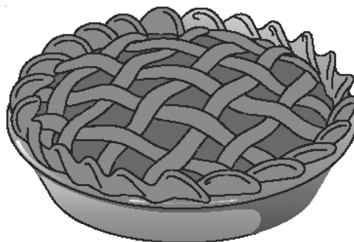
 

## BAKED PASTA AND ROASTED CHICKEN

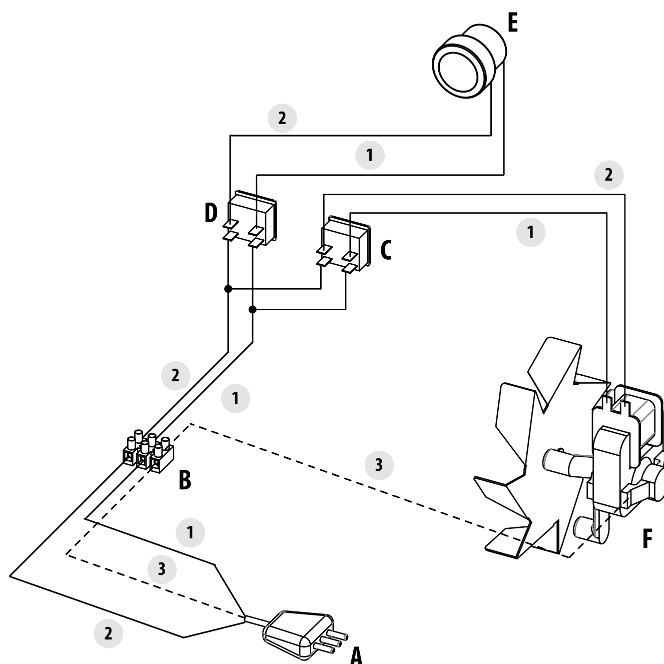


- Bring the oven temperature to 200/240°C.
- Switch the fan on.
- Once the temperature is reached, there must be enough wood to maintain the temperature constant.
- Make sure there is water in the bowl.
- Place the RACK at the desired level.
- Place the tray on the RACK.
- Close the COOKING CHAMBER door (A).
- Make sure the temperature does not decrease and adjust the wood in the oven accordingly.
- Wait for the food to cook without moving it constantly.

## TART



- Bring the oven temperature to 180/220°C.
- Keep the fan on.
- Place a metal or glass bowl with water in the COOKING CHAMBER to increase the moisture.
- Bring the oven temperature to 180/220°C.
- Once the temperature is reached, switch the fan off via the SWITCH (5) and adjust the wood.
- Remove the bowl of water.
- Place the RACK at the desired level.
- Place the tray with the TART on the RACK.
- Close the COOKING CHAMBER door (A).
- Make sure the temperature in the COOKING CHAMBER does not decrease and adjust the wood in the oven accordingly.
- Wait for the TART to cook.




### DESCRIPTION

A 230 V - 10 A plug.

B Connection terminals.

C Fan switch.
230 V - 16 A cooking chamber.

D 230 V - 16 A light switch.

E Lamp holder.
230 V - 25 W lamp.

F Fan motor.
230 V - 32 W cooking chamber.

1 Blue.
2 Brown.
3 Yellow-green.




**MCZ GROUP S.p.A.**
Via La Croce n°8
33074 Vigonovo di Fontanafredda (PN) – ITALY
Telefono: 0434/599599 r.a.
Fax: 0434/599598
Internet: www.mcz.it
e-mail: mcz@mcz.it